WESTON®

PRO SERIES

ELECTRIC MEAT GRINDER and SAUSAGE STUFFER

#8 MODEL NO. 08-0801-W
#12 MODEL NO. 08-1201-W
#22 MODEL NO. 08-2201-W
#32 MODEL NO. 08-3201-W



Due to constant factory improvements, the product pictured might differ slightly from the product received.

C UL US
LISTED
Electric
Meat Grinder
32 AP
E258759



ANSI / NSF 8
Commercial Powered
Food Preparation
Equipment
< 33ZJ >

REV031914



WARNING!

NEVER operate Grinder
without the Tray/Safety Guard
secured in place.

To avoid serious or fatal injury,
NEVER reach into any
Grinder inlet.

ALWAYS use the Stomper to
push meat into the Grinder Head.

Read & fully understand
all instructions
& warnings prior to use.

IMPORTANT SAFETY RULES



WARNING!

READ AND FULLY UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS PRIOR TO USING THIS UNIT. YOUR SAFETY IS MOST IMPORTANT! FAILURE TO COMPLY WITH PROCEDURES AND SAFEGUARDS MAY RESULT IN SERIOUS INJURY OR PROPERTY DAMAGE. REMEMBER: YOUR PERSONAL SAFETY IS YOUR RESPONSIBILITY!

1. **DO NOT** use the **Grinder** without the **Tray/Safety Guard** secured into place.

2. **ALWAYS DISCONNECT Grinder** from power source before servicing, changing accessories or cleaning the unit.

3. Plug the **Grinder** into a standard 120 Volt, 60 Hz wall outlet. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local voltage before you connect the appliance.

4. **DO NOT USE** the **Grinder** if the **Power Cord, Plug** or any other parts are damaged. If the **Power Cord** or the **Grinder** is damaged, call Customer Service. **DO NOT ATTEMPT TO REPLACE THE CORD.** Be sure to not allow the **Power Cord** to drape into your work area. Check that all parts are operating properly, and perform the intended functions. Check for alignment of moving parts or any other conditions that may affect the operation.

5. **NEVER** use any accessories or parts from other manufacturers. Doing so will VOID YOUR WARRANTY and may cause fire, electrical shock or injury.

6. TO PROTECT AGAINST RISK OF ELECTRICAL SHOCK: **DO NOT** SUBMERGE THE **MAIN GRINDER BODY** INTO WATER OR LIQUID. BE SURE THE **GRINDER** IS DISCONNECTED FROM THE POWER SOURCE BEFORE CLEANING. Wash all parts by hand and thoroughly dry. Thoroughly clean all parts that will come in contact with food before using the appliance. **NEVER** rinse appliance **Grinder Motor** under tap, only use a moist cloth to clean the **Grinder Motor Unit**.

7. Reduce risk of unintentional starting. Make sure the **Power Switch** is in the "OFF" position before attaching to the power source.

8. **KEEP FINGERS CLEAR** of the **Auger** and **Cutting Blades AT ALL TIMES**. **NEVER REACH INTO THE GRINDER**, doing so may cause serious injury. **ALWAYS USE THE PROVIDED STOMPER, NEVER FEED FOOD BY HAND.**

9. **NEVER** use fingers to scrape food away from the **Grinding Plate** while the **Grinder** is in operation. **SEVERE INJURY MAY RESULT.**

10. **NEVER OPERATE THE GRINDER UNATTENDED.** Be safe, **DISCONNECT** the **Grinder** from power source before leaving the work area. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance is **NOT** to be used by children.

11. Avoid contact with moving parts. Wait until all moving parts have stopped before you remove any part of the **Grinder**.

12. **TIE BACK** loose hair and clothing, and roll up long sleeves before operating the Grinder. **REMOVE** ties, rings, watches, bracelets, or other jewelry before operating the **Grinder**.

13. Be sure the **Grinder** is on a stable work surface. Be sure all the **Grinder Feet** are stable.

14. **DO NOT** attempt to grind bones, nuts or other hard items. DO NOT let cord come in contact with a hot surface. DO NOT use on an oven or stove. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local voltage before you connect the appliance.

15. **DO NOT** run **Grinder** without meat in the **Head**. Severe damage to the **Head** and **Auger** may occur.

16. **WEAR EYE PROTECTION.** Wear safety glasses. Everyday eye glasses are not safety glasses. Safety glasses conform to ANSI Z87.1 requirements. Note: approved safety glasses have Z87 printed or stamped on them.

17. **DO NOT** use outdoors.

18. **DO NOT** use the **Grinder** while under the influence of drugs, medications or alcohol.

19. **DO NOT** let the **Power Cord** hang over edge of work surface.

20. **DO NOT** attempt to operate the **Grinder** if the **Grinder** itself is cold. The **Grinder** temperature should be at least 45ºF (7ºC) before beginning.

21. The **Gear Housing** and the **Motor Cover** may become HOT during operation. This is normal. **DO NOT** touch these parts during operation or until they cool after use.

22. **WARNING:** Busted, splintered bones can get into the digestive tract of a pet and cause severe damage, even death by puncturing the walls of the intestines or even stomach

23. Weston Pro Series Electric Meat Grinders (#22 and #32) are capable of grinding smaller, softer animal bones such as rabbit, whole chickens* or chicken quarters, and other birds, due to both the power and all metal construction of the units.

24. Avoid grinding large, dense animal bones as they are very difficult to process (i.e., bones one would find in large-game, pigs, or cows). Avoid grinding large, dense animal bones as they are very difficult to process (i.e., bones one would find in large-game, pigs, or cows).

25. Avoid grinding large, dense animal bones as they are very difficult to process (i.e., bones one would find in large-game, pigs, or cows).

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	#08 08-0801-W	#12 08-1201-W	#22 08-2201-W	#32 08-3201-W
1	Front Ring Nut	08-0842	08-1242	08-2242	08-3242
2	4.5 mm Grinder Plate	29-0804	29-1204	29-2204	29-3204
3	7 mm Grinder Plate	29-0807	29-1207	29-2207	29-3207
4	Grinding Knife	29-0850	29-1250	29-2250	29-3250
5	Auger Pin	08-0846	08-1246	08-2246	08-3246
6	Auger	08-0802-U	08-1202	08-2202-N	08-3202-N
7	Auger Bearing	08-0847	08-1247	08-2247	08-3247
8	Stainless Steel Head	08-0809-N	08-1209	08-2209-N	08-3209-N
9	Rubber Feet with Nuts (4)	08-2007	08-2007	08-2007	08-2007
10	Head Locking Knob	08-2005	08-2005	08-2005	08-2005
11	Stainless Steel Tray	08-0824-S	08-1224-S	08-2224-S	08-3224-S
12	Safety Stomper	08-0877	08-0877	08-2277-N	08-2277-N
13	Funnel 40 mm	08-1040	08-1040	08-1040	08-1040
14	Funnel 30 mm	08-1030	08-1030	08-1030	08-1030
15	Funnel 20 mm	08-1020	08-1020	08-1020	08-1020
16	Flange for Stuffing Funnel	08-0829	08-1229	08-2229	08-3229
17	Funnel 10 mm SS High Speed	08-1011	08-1011	08-1011	08-1011
18	Stainless Steel Stuffing Star	08-0876	08-1276	08-2276	08-3276
19	High Speed Plastic Auger *Patented*	08-0812	08-1212	08-2212	08-3212
20	Safety Guard (with 4 Screws)	N/A	N/A	08-2223	08-3223

Set of 2 Spare Screws (Not Included) for the Safety Guard Part Number 08-2230

If any components of this unit are broken or the unit does not operate properly, call Weston Products LLC **Toll Free at**

1-800-814-4895

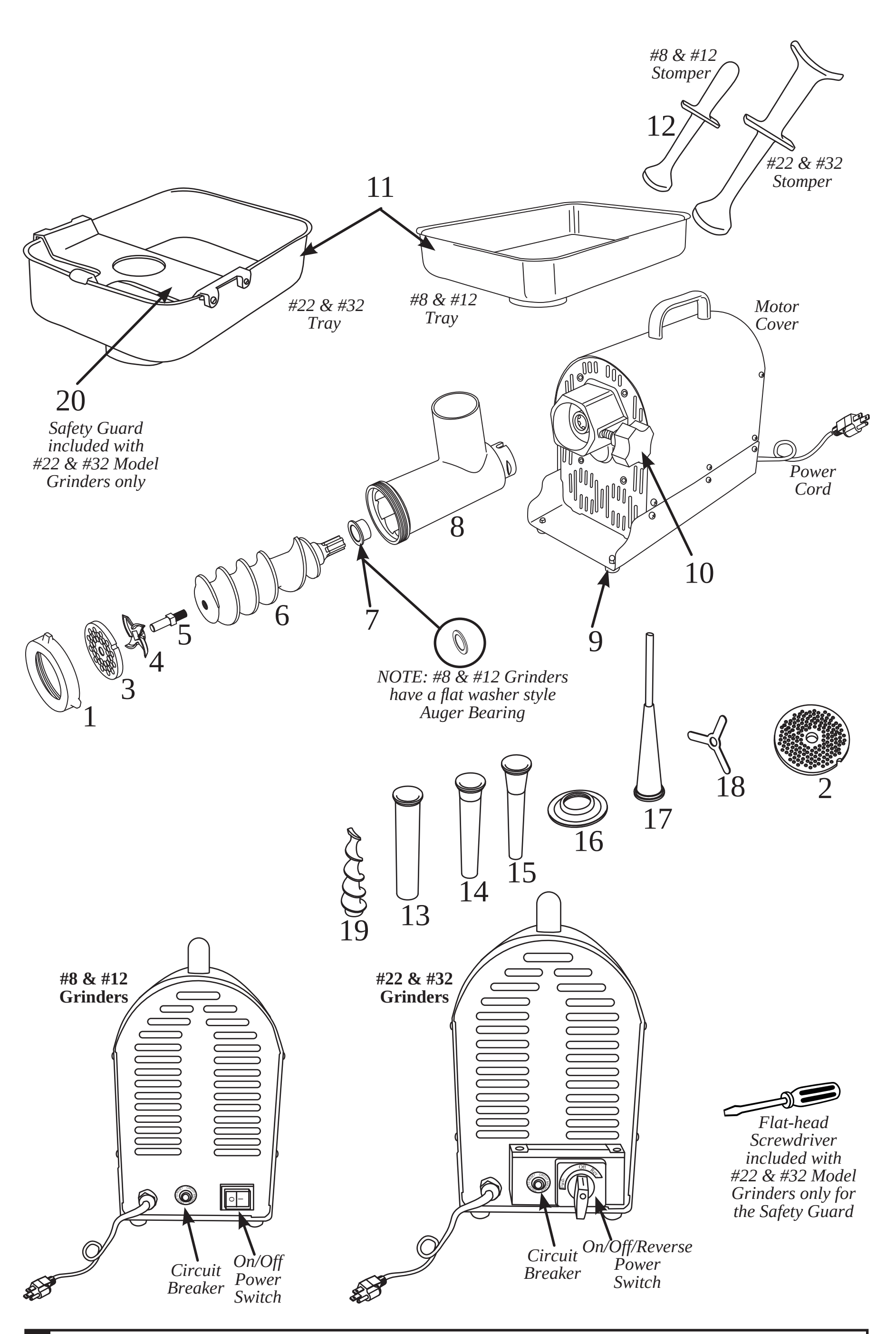
Monday thru Friday 8:00am-5:00pm EST. Outside the U.S. call 440-638-3131

ADDITIONAL ACCESSORIES AVAILABLE

Jerky Slicer Attachment	07-3301-W
Meat Cuber/Tenderizer Attachment	07-3201-W-A
44 lb Meat Mixer Attachment	36-2001-W
Rapid Patty Grinder Attachment	07-0901-W
Freezer Paper Kit *(Includes Freezer Paper, Tape and Dispenser)*	83-4030-W
Food Grade Silicone Spray	03-0101-W

These products and many more products can be ordered by visiting **WestonProducts.com** or by calling Weston Products LLC Toll Free at 1-800-814-4895

Monday thru Friday 8:00am-5:00pm EST. Outside the U.S. call 440-638-3131



WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the Grinder, make sure the Grinder Motor is OFF and the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

UNPACKING INSTRUCTIONS

• Remove all parts from packaging material and check to be sure there are no missing parts.

• Retain packaging material for storage of the **Grinder** and **Grinder** parts when not in use.

GROUNDING INSTRUCTIONS

GROUNDING

This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electrical shock. The appliance is equipped with a 3-conductor cord and a 3-prong grounding type plug to fit the proper grounding-type receptacle. The appliance has a plug that looks like *Figure A*. An adaptor, *Figure B*, should be used for connecting *Figure A* plugs to two-prong receptacles. The grounding tab which extends from the adaptor must be connected to a permanent ground such as a properly grounded outlet box as shown in *Figure C* using a metal screw.

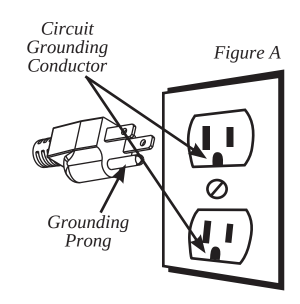


Figure A

EXTENSION CORDS

Use only 3-wire extension cords which have 3-prong grounding-type plugs and a 3-pole cord connector that accepts the plug from the appliance. Use only extension cords having an electrical rating not less than the rating of the appliance. DO NOT use damaged extension cords. Examine extension cord before using and replace if damaged. DO NOT abuse extension cord and do not yank on any cord to disconnect. Keep cord away from heat and sharp edges.

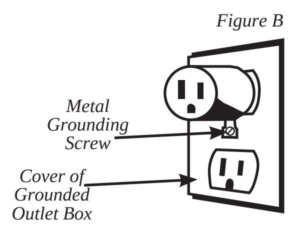
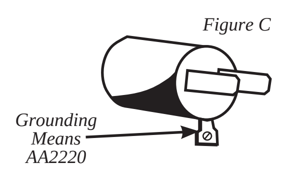
Figure B


Figure C


! WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the Grinder, make sure the Grinder Motor is OFF and the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

If any components of this unit are broken or the unit does not operate properly, call Weston Products LLC **Toll Free at**

1-800-814-4895

Monday thru Friday 8:00am-5:00pm EST. Outside the U.S. call 440-638-3131

CLEANING INSTRUCTIONS

! WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the Grinder, make sure the Grinder Motor is OFF and the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

1. Remove the **Head Assembly** from the **Grinder Motor**.

2. Disassemble the **Head Assembly**.

3. Remove the **Safety Guard** from the **Tray**, as instructed in the "*Safety Guard Instructions*". ***Safety Guards** only come with **#22** and **#32 Model Grinders**.*

4. Wash all parts that have come in contact with meat in hot soapy water. BE SURE TO CLEAN IMMEDIATELY AFTER USE. **DO NOT IMMERSE THE MOTOR IN WATER OR OTHER LIQUIDS!**

5. Rinse the **Grinder** parts with clear hot water, then dry them IMMEDIATELY.

6. Fully lubricate the **Head**, **Plates** and the **Knife** with a food-grade silicone spray before and after each use.

7. Clean the **Motor Cover** and **Gear Housing** with a damp towel and wipe dry. **DO NOT IMMERSE THE MOTOR IN WATER OR OTHER LIQUIDS!**

IMPORTANT: Any metal parts must be coated with a food-safe silicone spray to prevent rusting; if not properly protected, these parts will begin to rust very quickly. DO NOT use rusted parts. Ordering information can be found on the last page of this instruction manual.

8. Reinstall the **Safety Guard** onto the **Tray**, as instructed in the "*Safety Guard Instructions*". ***Safety Guards** only come with **#22** and **#32 Model Grinders.***

9. Reassemble the completely dry **Grinder** for storage.



NEVER operate Grinder without the Tray/Safety Guard secured in place.

To avoid serious or fatal injury, NEVER reach into any Grinder inlet.

ALWAYS use the Stomper to push meat into the Grinder Head.

Read & fully understand all instructions & warnings prior to use.

GRINDER ASSEMBLY INSTRUCTIONS

! WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the Grinder, make sure the Grinder Motor is OFF and the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

1. Insert the **Head** into the **Gear Housing** with the **Feed Chute** facing straight up. You will need to line up the slot in the **Head** with the **Pin** inside the **Gear Housing**. Be sure the **Head** is seated fully into the **Gear Housing** *(Figure 1)*.

2. Tighten the **Head Locking Knob** to lock the **Head** into place.

3. Insert the **Auger,** with the **Auger Bearing** attached, into the **Head** *(Figure 2)*. Align the **Auger Splines** with the **Drive Shaft** of the **Grinder**.

NOTE: Periodically inspect the **Auger Bearing** for wear. If the **Auger Bearing** is worn excessively, replace it immediately or **Head** damage could result.

4. Place the **Knife** onto the square portion of the **Auger Pin** *(Figure 2)*. Be sure the blades of the **Knife** are facing outward.

5. Place one of the **Grinder Plates** onto the **Auger Pin**; align the notch in the **Grinder Plate** with the **Pin** in the **Grinder Head**.

6. Install the **Front Ring Nut**, DO NOT OVERTIGHTEN. Turn the **Front Ring Nut** untilit makes contact with the **Grinder Plate**, then make 1/4 turn more to tighten into place.

FIGURE 1

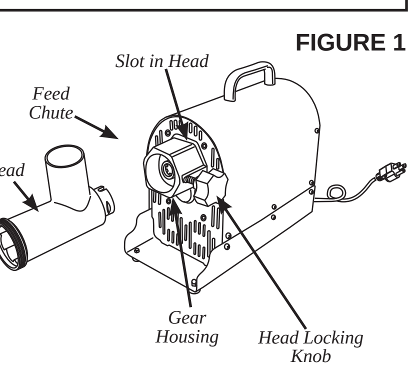
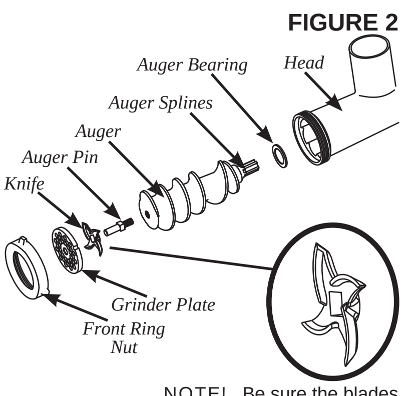


FIGURE 2



NOTE! Be sure the blades of the **Knife** are facing out.

WARNING!

NEVER operate Grinder without the Tray/Safety Guard secured in place.

To avoid serious or fatal injury, NEVER reach into any Grinder inlet.

ALWAYS use the Stomper to push meat into the Grinder Head.

Read & fully understand all instructions & warnings prior to use.

7. Insert the neck of the **Tray** into the **Feed Chute** *(Figure 3)*.

8. NEVER operate **Grinder** without the **Tray** secured in place *(Figure 3)*.

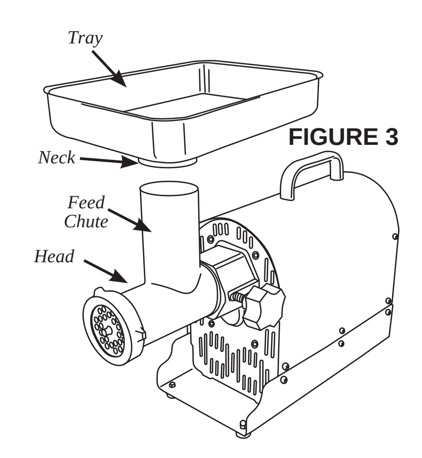


FIGURE 3

REFER TO "GRINDING INSTRUCTIONS"

WARNING!
See Safety
Guard
Instructions
Prior
Operation!

WARNING!

NEVER operate Grinder without the Tray/Safety Guard secured in place.

To avoid serious or fatal injury, NEVER reach into any Grinder inlet.

ALWAYS use the Stomper to push meat into the Grinder Head.

Read & fully understand all instructions & warnings prior to use.

GRINDING INSTRUCTIONS

WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the Grinder, make sure the Grinder Motor is OFF and the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

1. Follow the *"Grinder Assembly Instructions"* to fully assemble the **Grinder** including the **Tray.**

NOTE: It is best to grind the meat using the coarse, **7 mm Grinding Plate** first. If a finer grind of meat is desired, run the coarse ground meat through the **Grinder** a second time using the fine, **4.5 mm Grinding Plate**.

2. Trim the meat of all cords, tendons, bones, shot, etc.

3. For best results, be sure that all meat has been chilled to between 32-34°F (0-1°C) before grinding. DO NOT ALLOW MEAT TO SIT OUT AT ROOM TEMPERATURE LONGER THAN ABSOLUTELY NEEDED. Closely follow the *"Food Safety"* instructions as outlined by the USDA.

4. Cut meat into sizes small enough to fit into the **Feed Chute**. Approximately 1" (2.5 cm) cubes.

5. Place cubed meat to be ground into the **Tray**. Do not overfill the **Tray**, place just enough meat to leave the **Feed Chute** area open.

6. Place a dish or bowl to collect the ground meat at the end of the **Grinder Head** *(Figure 4)*.

7. Make sure the **Grinder** is in the "OFF" position. Attach the **Grinder** to the power supply.

8. Switch the **Grinder** to the forward "FWD" position. Carefully start feeding cubes of meat into the **Feed Chute**. ONLY USE THE STOMPER TO PUSH MEAT INTO THE HEAD, DO NOT USE YOUR FINGERS OR ANY OTHER OBJECT.

CAUTION! It is important to follow the "Food Safety" guidelines outlined in this manual. For the most up to date instruction visit the USDA website.

WARNING!

NEVER operate Grinder without the Tray/Safety Guard secured in place.

To avoid serious or fatal injury, NEVER reach into any Grinder inlet.

ALWAYS use the Stomper to push meat into the Grinder Head.

Read & fully understand all instructions & warnings prior to use.

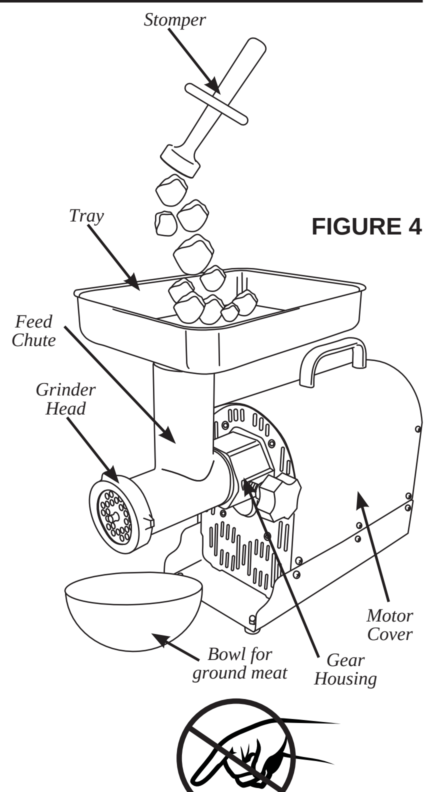


FIGURE 4

HOT
DO NOT TOUCH!

The **Gear Housing** and the **Motor Cover** may become HOT during operation. This is normal. DO NOT touch these parts during operation or until they cool after use.

STANDARD STUFFER ASSEMBLY INSTRUCTIONS

! WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the Grinder, make sure the Grinder Motor is OFF and the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

1. Insert the **Head** into the **Gear Housing** with the feed chute of the **Head** facing straight up. You will need to line up the slot in the **Head** with the **Pin** inside the **Gear Housing**. Be sure the **Head** is seated fully into the **Gear Housing** *(Figure 5)*.

2. Tighten the **Head Locking Knob** to lock the **Head** into place.

3. Insert the **Auger,** with the **Auger Bearing** attached, into the **Head** *(Figure 6)*. Align the **Auger Splines** with the **Drive Shaft** of the **Grinder**.

NOTE: Periodically inspect the **Auger Bearing** for wear. If the **Auger Bearing** is worn excessively, replace it immediately or **Head** damage could result.

4. Slide the **Stuffing Star** over the round portion of the **Auger Pin**.

5. Slide one of the **Stuffing Funnels** through the **Flange** and place it through the **Front Ring Nut**.

6. Install the **Front Ring Nut**, DO NOT OVERTIGHTEN. Turn the **Front Ring Nut** until it makes contact with the **Flange**, then make 1/4 turn more to tighten into place.

7. Insert the neck of the **Tray** into the **Feed Chute** *(Figure 7)*.

8. NEVER operate **Grinder** without the **Tray** secured in place *(Figure 7)*.

REFER TO "STUFFING INSTRUCTIONS"

WARNING! See Safety Guard Instructions Prior Operation!

FIGURE 5

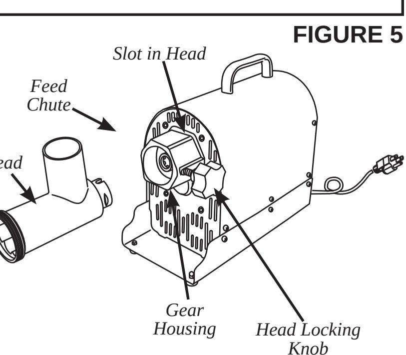


FIGURE 6

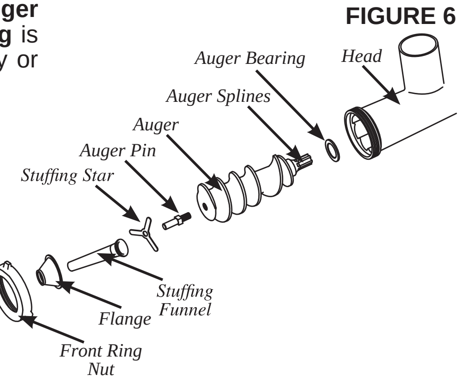
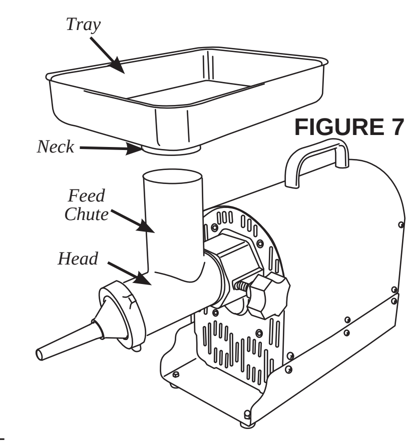


FIGURE 7

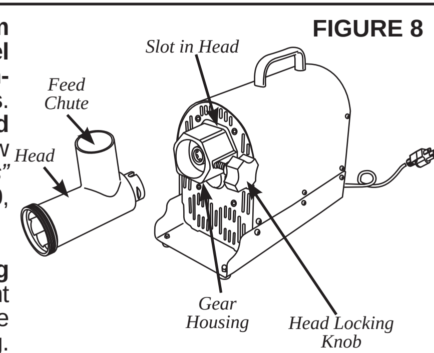


HIGH-SPEED STUFFER ASSEMBLY INSTRUCTIONS

WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the Grinder, make sure the Grinder Motor is OFF and the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

NOTE: The **High-Speed Stuffing System** is designed for use with the **10 mm Funnel** ONLY. DO NOT attempt to use the **High-Speed Plastic Auger** with any other **Funnels**. SERIOUS DAMAGE to the **Grinder Head** and other components may occur. Follow the *"Standard Stuffer Assembly Instructions"* located in this manual, when using the **20**, **30**, or **40 mm Funnels**.

FIGURE 8

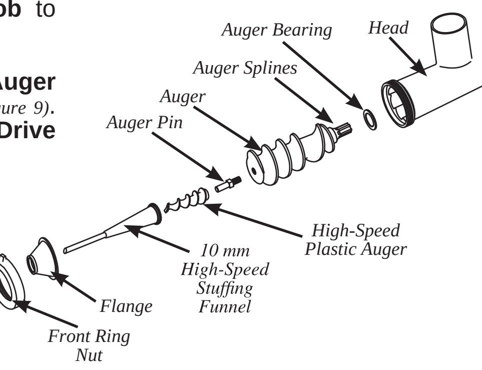


1. Insert the **Head** into the **Gear Housing** with the feed chute of the **Head** facing straight up. You will need to line up the slot in the **Head** with the **Pin** inside the **Gear Housing**. Be sure the **Head** is seated fully into the **Gear Housing** *(Figure 8)*.

2. Tighten the **Head Locking Knob** to lock the **Head** into place.

3. Insert the **Auger,** with the **Auger Bearing** attached, into the **Head** *(Figure 9)*. Align the **Auger Splines** with the **Drive Shaft** of the **Grinder**.

FIGURE 9



NOTE: Periodically inspect the **Auger Bearing** for wear. If the **Auger Bearing** is worn excessively, replace it immediately or **Head** damage could result.

4. Slide the **High Speed Plastic Auger** onto the **Auger Pin** making sure the square part of the **Plastic Auger** fully seats on to the square portion of the **Auger Pin**.

5. Slide the **10 mm Stuffing Funnel** through the through the **Flange** and place it through the **Front Ring Nut**.

6. Install the **Front Ring Nut**, DO NOT OVERTIGHTEN. Turn the **Front Ring Nut** until it makes contact with the **Flange**, then make 1/4 turn more to tighten into place.

7. Insert the neck of the **Tray** into the **Feed Chute** *(Figure 10)*.

8. NEVER operate **Grinder** without the **Tray** secured in place *(Figure 10)*.

REFER TO "STUFFING INSTRUCTIONS"

WARNING!
See Safety
Guard
Instructions
Prior
Operation!

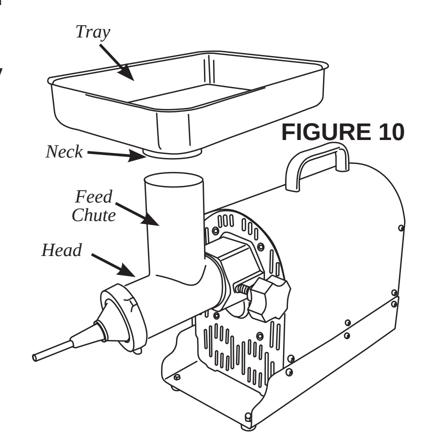


FIGURE 10

WARNING!

NEVER operate Grinder without the Tray/Safety Guard secured in place.

To avoid serious or fatal injury, NEVER reach into any Grinder inlet.

ALWAYS use the Stomper to push meat into the Grinder Head.

Read & fully understand all instructions & warnings prior to use.

STUFFING INSTRUCTIONS

WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the Grinder, make sure the Grinder Motor is OFF and the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

WARNING!

NEVER operate Grinder without the Tray/Safety Guard secured in place.

To avoid serious or fatal injury, NEVER reach into any Grinder inlet.

ALWAYS use the Stomper to push meat into the Grinder Head.

Read & fully understand all instructions & warnings prior to use.

1. After grinding the meat following the "Grinding Instructions", mix the ground meat with the sausage seasonings.

2. Follow the *"Stuffer Assembly Instructions" or the "High-Speed Stuffer Assembly Instructions"* to fully assemble the **Grinder** as a **Stuffer** including the **Tray.**

NOTE: While one person can stuff sausage with this **Grinder**, it is recommended that two people perform this operation. For best results when using the **High-Speed Stainless Steel 10 mm Stuffing Funnel** do not grind the meat through the **4.5 mm Grinding Plate**.

3. Place seasoned ground meat into the **Tray**. Do not overfill the **Tray**, place just enough meat to leave the **Feed Chute** area open.

4. Slide a sausage casing over the **Stuffing Funnel**. See the *"Sausage Information / Casing"* section of this manual for more information.

5. Slide 4"-6" (10-15 cm) of casing from the end of the **Stuffing Funnel** and tie a knot in the end of the casing. If you are using large diameter fibrous casing, hold the closed end of the casing tightly against the end of the **Stuffing Funnel** *(Figure 11)*.

6. Make sure the **Grinder** is in the "OFF" position. Attach the **Grinder** to the power supply.

7. Switch the **Grinder** to the forward "FWD" position. Carefully start feeding ground meat into the **Feed Chute**. ONLY USE THE STOMPER TO PUSH MEAT INTO THE HEAD, DO NOT USE YOUR FINGERS OR ANY OTHER OBJECT.

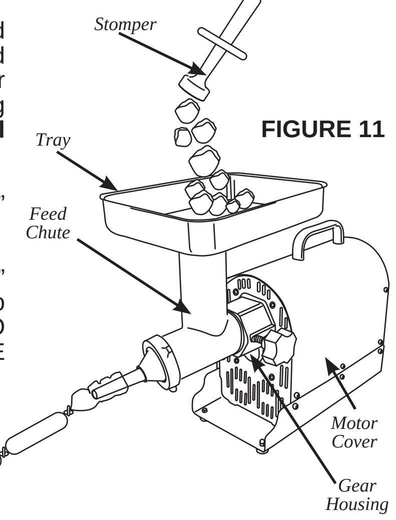


FIGURE 11

CAUTION! It is important to follow the "Food Safety" guidelines outlined in this manual. For the most up to date instruction visit the USDA website.

8.   Hold the casing in place with one hand while feeding the sausage mixture through the **Grinder**. As the meat fills the casing, gently lay it on a clean, dry surface. NOTE: When using natural casings, use a wet surface.

9.   Do not fill the last 3”-4” (7.5-10 cm) of casing. After the entire length of casing has been stuffed, twist the open end to close, then tie off the ends of the casing tightly to close. Twist into links.

10. Whenever stuffing sausage, fill the casing slowly to avoid air pockets. If air pockets do appear in the sausage use a pin to prick the bubbles. The small holes will seal naturally.

HOT

DO NOT TOUCH!

The **Motor Cover** may become HOT during operation. This is normal. DO NOT touch these parts during operation or until they cool after use.

REVERSE FUNCTION

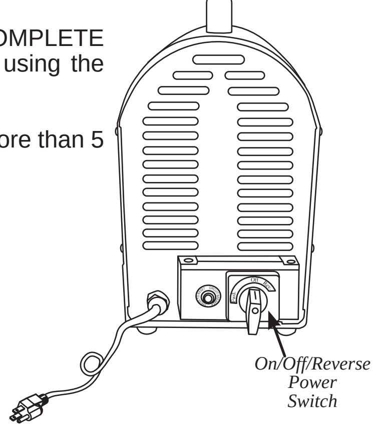
(Only equipped on#22 & #32 Grinders)

- Allow the **Grinder Motor** to come to a COMPLETE STOP before engaging into reverse “REV” *(Figure 12)*.

- Allow the **Grinder Motor** to come to a COMPLETE STOP before engaging in forward “FWD” after using the reverse function.

- NEVER operate the **Grinder** in reverse for more than 5 seconds at a time.

FIGURE 12



WARNING!

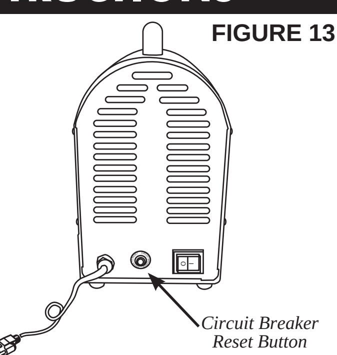
NEVER operate Grinder without the Tray/Safety Guard secured in place.

To avoid serious or fatal injury, NEVER reach into any Grinder inlet.

ALWAYS use the Stomper to push meat into the Grinder Head.

Read & fully understand all instructions & warnings prior to use.

CIRCUIT BREAKER INSTRUCTIONS



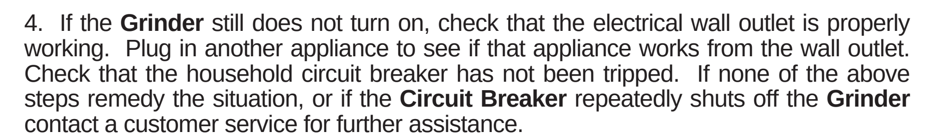
This **Grinder** is equipped with a **Circuit Breaker** as a safety precaution. If the **Grinder** stops running follow these steps to remedy:

1. Turn the **Grinder** to the "Off" position.

2. Check the **Grinder** to see if there is a jam in the **Grinder Head**. If there is, the jam needs to be cleared of the obstruction as outlined in *"Grinding Tips"*.

2. Press the **Circuit Breaker Reset Button** *(Figure 13)*.

3. Turn the **Grinder** back on and resume grinding.



4. If the **Grinder** still does not turn on, check that the electrical wall outlet is properly working. Plug in another appliance to see if that appliance works from the wall outlet. Check that the household circuit breaker has not been tripped. If none of the above steps remedy the situation, or if the **Circuit Breaker** repeatedly shuts off the **Grinder** contact a customer service for further assistance.

WARNING! DO NOT continue to use the **Grinder** if the **Circuit Breaker** trips repeatedly. Continued use may cause permanent damage to the **Grinder** and will void the warranty.

PLEASE NOTE: This **Grinder** features an all hardened steel gear transmission. This causes the **Grinder** to operate at a higher volume and temperature than other **Grinders**. This is normal and will not affect the **Grinder's** performance.

GRINDING TIPS

- DO NOT over-tighten the **Front Ring Nut**. It should be firmly tight.
- Make sure the **Grinding Knife** blades lay flat on the **Grinder Plate**.
- DO NOT operate the **Grinder** without meat in the **Head**. Running the **Grinder** while dry could damage the **Head** and **Auger**.
- ALWAYS lubricate the **Head**, **Grinding Plate** and **Grinding Knife** with a food-grade silicone spray after cleaning.
- DO NOT grind bones, nuts or other hard objects.
- If the **Grinder Plate** becomes jammed/clogged during operation, follow these steps to restore normal output.
    - Turn the **Grinder** "OFF" and disconnect the **Power Cord** from the electrical outlet.
    - Remove the **Front Ring Nut** and **Grinding Plate**.
    - Thoroughly clean the **Grinding Plate**. Make sure all of the holes are clear.
    - Re-install the **Grinding Plate** and **Front Ring Nut**.
    - Re-connect the **Grinder** to the electrical outlet.
    - Continue with grinding.
    - Repeat as necessary.



SAFETY GUARD INSTRUCTIONS

(Only equipped on#22 & #32 Grinders)

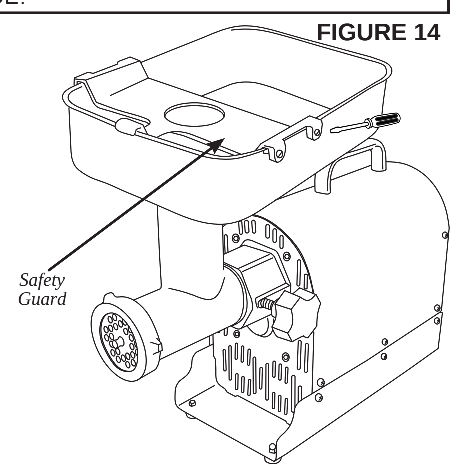
! WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the Grinder, make sure the Grinder Motor is OFF and the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

The **#22** and **#32 Grinders** are equipped with a **Safety Guard**. This **Safety Guard** is here to prevent injury to the user. The only reason that the **Safety Guard** should be removed is for cleaning purposes, then it should be IMMEDIATELY REPLACED.

To remove the **Safety Guard**, use the provided **Flat-head Screwdriver** to loosen all four of the screws that hold the **Safety Guard** to the **Tray** *(Figure 14)*. There is no need to completely remove the screws from the **Safety Guard**, as they can be easily lost.

Remove the **Safety Guard**, clean as instructed in the *"Cleaning Instructions"* then IMMEDIATELY REPLACE the **Safety Guard** onto the **Tray**.

FIGURE 14



WARNING!

NEVER operate Grinder without the Tray/Safety Guard secured in place.

To avoid serious or fatal injury, NEVER reach into any Grinder inlet.

ALWAYS use the Stomper to push meat into the Grinder Head.

Read & fully understand all instructions & warnings prior to use.

FOOD SAFETY

There are basic rules to follow when handling food.
They are COOK, SEPARATE, CLEAN, and CHILL.

COOK

It's crucial to cook food to a safe internal temperature to destroy bacteria that is present. The safety of hamburgers and other foods made with ground meat has been receiving a lot of attention lately, and with good reason. When meat is ground, the bacteria present on the surface is mixed throughout the ground mixture. If this ground meat is not cooked to at least 160°F to 165°F (71°C to 74°C), bacteria will not be destroyed and there's a good chance you will get sick.

Solid pieces of meat like steaks and chops don't have dangerous bacteria like E. coli on the inside, so they can be served more rare. Still, any beef cut should be cooked to an internal temperature of at least 145°F (63°C) (medium rare). The safe temperature for poultry is 180°F (82°C) and solid cuts of pork should be cooked to 160°F (71°C). Eggs should be thoroughly cooked too. If you are making a meringue or other recipe that uses uncooked eggs, buy specially pasteurized eggs or use prepared meringue powder.

SEPARATE

Foods that will be eaten uncooked and foods that will be cooked before eating MUST ALWAYS be separated. Cross-contamination occurs when raw meats or eggs come in contact with foods that will be eaten uncooked. This is a major source of food poisoning. Always double-wrap raw meats and place them on the lowest shelf in the refrigerator so there is no way juices can drip onto fresh produce. Then use the raw meats within 1-2 days of purchase, or freeze for longer storage. Defrost frozen meats in the refrigerator, not on the counter.

When grilling or cooking raw meats or fish, make sure to place the cooked meat on a clean platter. Don't use the same platter you used to carry the food out to the grill. Wash the utensils used in grilling after the food is turned for the last time on the grill, as well as spatulas and spoons used for stir-frying or turning meat as it cooks.

Make sure to wash your hands after handling raw meats or raw eggs. Washing hands with soap and water, or using a pre-moistened antibacterial towelette is absolutely necessary after you have touched raw meat or raw eggs. Not washing hands and surfaces while cooking is a major cause of cross-contamination.

CLEAN

Wash your hands and work surfaces frequently when you are cooking. Washing with soap and warm water for at least 15 seconds, then dry with a paper towel.

CHILL

Chilling food is very important. The danger zone where bacteria multiply is between 40°F and 140°F (4°C and 6°C). Your refrigerator should be set to 40°F (4°C) or below; your freezer should be 0°F (-17°C) or below. Simple rule: serve hot foods hot, cold foods cold. Use chafing dishes or hot plates to keep food hot while serving. Use ice water baths to keep cold foods cold. Never let any food sit at room temperature for more than 2 hours - 1 hour if the ambient temperature is 90°F (32°C) or above. When packing for a picnic, make sure the foods are already chilled when they go into the insulated hamper. The hamper won't chill food - it just keeps food cold when properly packed with ice. Hot cooked foods should be placed in shallow containers and immediately refrigerated so they cool rapidly. Make sure to cover foods after they are cool.

NOTE: Special considerations must be made when using venison or other wild game, since it can become heavily contaminated during field dressing. Venison is often held at temperatures that could potentially allow bacteria to grow, such as when it is being transported. Refer to the USDA Meat and Poultry Department for further questions or information on meat and food safety.

SAUSAGE INFORMATION

MEAT SELECTION FOR SAUSAGE MAKING

Sausage making has evolved over many years and generations, and as a result there are countless types of sausage you can make using the basic ingredients of meat, fat and a few carefully blended spices. Following are a few simple guidelines that will help you make the best tasting sausage possible.

Any type of meat can be used for making sausage: pork, beef, bison, moose and caribou, even antelope make great sausage. It is important when preparing venison or other red game meats to trim all the fat from the meat, as red game tallow will turn rancid in as few as five days. Replace the fat with either pork or beef fat, depending on the type of product you are making, at a ratio of 1 pound (0.5 kg) of fat for every 4 pounds (1.8 kg) of game meat.

The fat content of your sausage will affect the taste, texture, cooking characteristics and shelf life of your product. Most commercially made sausage has a fat content of about 20%. Using less than 12% fat will result in a very dry tasting sausage, while using more than 20% may result in a sticky flavorless sausage that will be difficult to cook.

CURING

It is important to properly cure meats to preserve meat and poultry, and to destroy undesirable microorganisms on the meat surfaces that cause spoilage and food born illnesses. There are many steps that help in this process, including smoking, cooking, drying, chilling and the addition of cure ingredients. The oldest means of accomplishing this is by introducing salt into the meat. The resistance of bacteria to salt varies widely among different types of bacteria. The growth of some bacteria is inhibited by salt concentrations as low as 3%, e.g., Salmonella, whereas other types are able to survive in much higher salt concentrations, e.g., Staphylococcus. Fortunately, the growth of many undesirable organisms normally found in cured meat and poultry products is inhibited at low concentrations of salt.

Modern curing is based on Nitrates and is very scientific. The best way to ensure proper curing is to purchase one of the many commercially available curing agents from either a grocery store or your local butcher. A very common cure is Prague Powder, which is available in two types (#1 and #2).

CASING

There are many different types of casings available, the right choice depends on personal preference as well as the type of sausage you wish to make. For most sausages, your choices are natural or collagen. Don't let the names fool you; collagen casings are not a synthetic product . They are made from beef skin and other tissues. Collagen casings are uniform in size and texture and require almost no preparation. "Natural" casings are the intestines of lamb, sheep, hogs or beef. They are less uniform in size and require substantial preparation. For those reasons, more than 75% of commercially made sausage in the U.S. is made with collagen casing. There are also fibrous non-edible casings that are used for some varieties of smoked sausages and bolognas.

TYPES OF SAUSAGE

Most sausages fall into one of four categories: Fresh, Smoked, Cooked or Dried. All sausages, except dried, require refrigerated storage. There is also a sub-category of uncooked smoked sausages.

Among the fresh and uncooked smoked sausages, you will find such flavors as kielbasa or Polish sausage, Italian sausage, breakfast sausage and many others. Both fresh and uncooked smoked sausages require cooking before eating and also require refrigerated storage.

Smoked and cooked sausages include salami, bologna, the ever-popular hot dogs and many others. Proper smoking requires a smokehouse or smoker. These can be simple home-built structures made from metal drums or even old refrigerators or they can be elaborate manufactured units. Most smoked sausages are warmed before serving. Many people think that a smoked sausage will last much longer without spoilage, but this is not true. Smoked sausages should be treated the same as fresh sausage in terms of storage.

Dried sausages require the longest processing time, as they are air dried over a long period of time. Some types of dry sausages are pepperoni, prosciutto and a variety of ham products, just to name a few. The conditions under which the meat is dried are very exacting; temperature, time and humidity must all be carefully monitored for a safe and delicious product.

STORAGE

It is important to remember that sausage will lose its flavor the longer that it is stored. It is recommended that you only make as much sausage as you will need for 4-6 weeks. Even frozen sausage will begin to lose flavor noticeably after 6 weeks. Frozen sausage should be thawed slowly in the refrigerator before cooking or serving. Quick thawing of the product will degrade the taste as well.

WESTON WARRANTY INFORMATION

SAVE THIS WARRANTY INFORMATION FOR YOUR RECORDS!

Weston Products LLC warrants to the ORIGINAL RETAIL PURCHASER of this product that if operated in accordance with the printed instruction accompanying it, then for a period of 2 years from the date of purchase, the product shall be free from defects in material and workmanship.

The Warranty Card, along with a copy of the original receipt, must be received by Weston Products LLC within 30 days from purchase date for the warranty to apply. Failure to send the completely filled out Warranty Card, along with a copy of the original receipt, will void the warranty.

The product must be delivered to or shipped freight prepaid to Weston Products LLC for warranty services, in either its original packaging or similar packaging affording an equal degree of protection. Damage due to shipping is not the responsibility of the company. Weston Products LLC charges a $35.00 per hour bench charge. **NOTE:** No repairs will be started without the authorization of the customer. The return shipping cost to the customer will be added to the repair invoice.

Weston Products LLC will repair (or at its discretion, replace) the product free of charge, if in the judgment of the company, it has been proven to be defective as to seller's labor and material, within the warranty period.

New or rebuilt replacements for factory defective parts will be supplied for two (2) years from the date of purchase. Replacement parts are warranted for the remainder of the original warranty period.

For non-warranty repairs, contact Weston Products LLC's Customer Service at 1-800-814-4895 M-F 8am-5pm EST (outside of the United States 440-638-3131) to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number). Weston Products LLC will refuse all returns that do not contain this number. **DO NOT RETURN THE UNIT WITHOUT PROPER AUTHORIZATION FROM WESTON PRODUCTS LLC.**

LIMITATIONS: The warranty is void if the product is used for any purpose other than that for which it is designed. The product must not have been previously altered, repaired, or serviced by anyone else other than Weston Products LLC. If applicable, the serial number must not have been altered or removed. The product must not have been subjected to accident in transit or while in the customer's possession, misused, abused, or operated contrary to the instructions contained in the instruction manual. This includes failure caused by neglect of reasonable and necessary maintenance, improper line voltage and acts of nature. This warranty is not transferable and applies only to U.S. and Canadian sales.

Except to the extent prohibited by applicable law, no other warranties whether expressed or implied, including warranty merchantability and fitness for a particular purpose, shall apply to this product. Under no circumstances shall Weston Products LLC be liable for consequential damages sustained in connection with said product and Weston Products LLC neither assumes nor authorizes any representative or other person to assume for it any obligation or liability other than such as is expressly set forth herein. Any applicable implied warranties are also limited to the two (2) years period of the limited warranty.

This warranty covers only the product and its specific parts, not the food or other products processed in it.

CUT ALONG THE DOTTED LINE AND SEND THE WARRANTY CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR ORIGINAL PURCHASE RECEIPT TO:

Weston Products LLC
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149

WESTON WARRANTY CARD

SEND THIS CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR ORIGINAL PURCHASE RECEIPT TO:
WESTON WARRANTY, WESTON PRODUCTS LLC, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149

Customer Name: ________________________________

Address: ________________________________

City/State/Zip: ________________________________

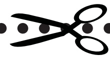
Telephone Number: (_________) ____________________

E-Mail Address: ________________________________

Original Date of Purchase: ______/________/________

Product Model #: ________________________________

Serial # (*if applicable*): ______________________





PRO SERIES

MOLINO DE CARNE ELÉCTRICO

y RELLENADOR DE SALCHICHAS

#8 MODELO NO. 08-0801-W

#12 MODELO NO. 08-1201-W

#22 MODELO NO. 08-2201-W

#32 MODELO NO. 08-3201-W



C UL US
LISTED
Molino eléctrico de grado comercial para carne
32 AP
E258759



ANSI / NSF 8
Equipo de preparación de alimentos con potencia comercial
< 33ZJ >

Debido a constantes mejoras en la fábrica, el producto que se muestra puede ser ligeramente diferente del producto en esta caja.

REV031914





¡ADVERTENCIA!

NUNCA opere el molino
sin la bandeja/guarda de
seguridad fija en su lugar.

Para evitar lesiones serias o
fatales,
NUNCA ingrese a ninguna
entrada en el molino.

Utilice SIEMPRE el pisón para
empujar los alimentos dentro del
cabezal del molino.

Lea y entienda por completo
todas las instrucciones
y advertencias antes de usarlo.

REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

¡ADVERTENCIA!

LEA Y ENTIENDA COMPLETAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR ESTA UNIDAD. ¡SU SEGURIDAD ES LO MÁS IMPORTANTE! NO SEGUIR LOS PROCEDIMIENTOS Y PRECAUCIONES PUEDE PROVOCAR LESIONES GRAVES Y DAÑOS MATERIALES. RECUERDE: ¡SU SEGURIDAD PERSONAL ES RESPONSABILIDAD DE USTED!

1. **NO** use el **molino** sin la **bandeja/guarda de seguridad** asegurada en su lugar.
2. **SIEMPRE DESCONECTE el molino** de la fuente de corriente antes de darle mantenimiento, cambiarle accesorios o limpiarla.
3. Conecte el **molino** en un tomacorriente estándar de 120 volts y 60 Hz. Revise si el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje de su localidad antes de conectarlo.
4. **NO USE** el **molino** si el **cable de corriente, la clavija,** o cualquier otra parte estuvieran dañadas. Si el **cable de corriente** o el **molino** está dañado, llame al servicio al cliente. **NO TRATE DE REEMPLAZAR EL CABLE.** Asegúrese de no permitir que el **cable de corriente**se encuentre dentro de su área de trabajo. Revise que todas las partes estén funcionando debidamente y realicen las funciones deseadas. Revise la alineación de las partes móviles, o cualquier otra situación que afecte el funcionamiento.
5. **NUNCA** use ningún accesorio o partes de otros fabricantes. Hacerlo INVALIDA LA GARANTÍA y puede causar incendios, choques eléctricos y lesiones.
6. PARA PROTEGERSE DE CHOQUES ELÉCTRICOS: **NO** SUMERJA LA **EL CUERPO PRINCIPAL DEL MOLINO** EN AGUA U OTRO LÍQUIDO. ASEGÚRESE DE QUE **EL MOLINO** ESTÉ DESCONECTADO DE LA FUENTE DE CORRIENTE ANTES DE LIMPIARLO. Lave a mano todas las partes y séquelas bien. Limpie cuidadosamente todas las partes que entren en contacto con los alimentos antes de usar el electrodoméstico. **NUNCA** enjuague el **motor del molino** bajo la llave, utilice sólo un paño húmedo para limpiar la **unidad del motor del molino**.
7. Reduzca el riesgo de encendido involuntario. Asegúrese de que el **interruptor de corriente** está en la posición “OFF” (apagado) antes de conectar al tomacorriente.
8. **MANTENGA LOS DEDOS LEJOS** del **tornillo sinfín** y de las **navajas de corte EN TODO MOMENTO**. **NUNCA META LAS MANOS AL MOLINO**, hacerlo puede causar lesiones graves. **SIEMPRE UTILICE EL PISÓN DE ALIMENTOS, NUNCA PASE LOS ALIMENTOS A MANO.**
9. **NUNCA** utilice los dedos para raspar alimentos de la **cuchilla** mientras el **molino** está en funcionamiento. **PUEDEN PRODUCIRSE LESIONES GRAVES.**
10. **NUNCA TENGA FUNCIONANDO EL MOLINO SIN VIGILANCIA.** Sea prudente, **DESCONECTE** el **molino** de la fuente de corriente antes de dejar el área de trabajo. Es necesaria la supervisión cercana cuando se use cualquier aparato cerca de niños. Este aparato **NO DEBE** ser usado por niños.
11. Evite el contacto con partes en movimiento. Espere hasta que todas las partes móviles se hayan detenido antes de remover cualquier parte del **molino**.
12. **RECÓJASE** el pelo suelto y la ropa y enróllese las mangas antes de manejar el molino. **QUÍTESE** la corbata, anillos, relojes, brazaletes y demás joyería antes de manejar el **molino**.
13. Revise que el **molino** esté en una superficie de trabajo estable. Revise que estén estables las patas del **molino**.
14. **NO** intente moler huesos, nueces u otros artículos duros. NO deje que el cable haga contacto con superficies calientes. NO lo use encima de un horno o estufa. Revise si el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje de su localidad antes de conectarlo.
15. **NO** opere el **molino** sin carne en el **cabezal**. Pueden ocurrir daños severos en el **cabezal** y en el **tornillo sinfín**.
16. **USE PROTECCIÓN EN LOS OJOS.** Utilice gafas de seguridad. Los anteojos ópticos no son protección de seguridad. Las gafas de seguridad cumplen con los requerimientos de la norma ANSI Z87.1. Nota: Las gafas de seguridad aprobadas tienen impresa o estampada la clave Z87.
17. **NO** la use en exteriores.
18. **NO** use el **molino** mientras esté bajo los efectos de drogas, medicamentos o alcohol.
19. **NO DEJE** que el **cable de corriente** cuelgue por el borde de la superficie de trabajo.
20. **NO** intente operar el **molino** si el **molino** está frío. La temperatura del **molino** debe ser de al menos 45ºF (7ºC) antes de comenzar.
21. El **gabinete de engranes** y la **tapa del motor** pueden CALENTARSE durante la operación. Esto es normal. **NO** toque estas partes durante la operación, o hasta que se enfríen después del uso.
22. **¡ADVERTENCIA!** Los huesos rotos y astillados pueden ingresar al tracto digestivo de las mascotas y causar daños severos, incluso la muerte, debido a la perforación de los intestinos o incluso del estómago.
23. Los molinos eléctricos para carne de la Serie Pro de Weston (#22 y #32) son capaces de moler huesos más pequeños y más suaves de animales tales como el conejo, pollos enteros* o cuartos de pollo y otras aves, debido a la potencia y a la construcción metálica de las unidades.
24. Evite moler huesos animales grandes y densos ya que son muy difíciles de procesar (por ejemplo, huesos como los que se encuentran en animales de caza, cerdos o reses). Evite moler huesos animales grandes y densos ya que son muy difíciles de procesar (por ejemplo, huesos como los que se encuentran en animales de caza, cerdos o reses).
25. Evite moler huesos animales grandes y densos ya que son muy difíciles de procesar (por ejemplo, huesos como los que se encuentran en animales de caza, cerdos o reses).

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Consúltelas con frecuencia y úselas para enseñarles a otros.

LISTA DE COMPONENTES

DIAGRAMA NÚMERO	PARTE DESCRIPCIÓN	#08 08-0801-W	#12 08-1201-W	#22 08-2201-W	#32 08-3201-W
1	Tuerca del anillo frontal	08-0842	08-1242	08-2242	08-3242
2	Placa del molino de 4.5 mm	29-0804	29-1204	29-2204	29-3204
3	Placa del molino de 7 mm	29-0807	29-1207	29-2207	29-3207
4	Navaja del molino	29-0850	29-1250	29-2250	29-3250
5	Perno del tornillo sinfín	08-0846	08-1246	08-2246	08-3246
6	Tornillo sinfín	08-0802-U	08-1202	08-2202-N	08-3202-N
7	Cojinete del tornillo sinfín	08-0847	08-1247	08-2247	08-3247
8	Cabezal de acero inoxidable	08-0809-N	08-1209	08-2209-N	08-3209-N
9	Pata de caucho con tuercas (4)	08-2007	08-2007	08-2007	08-2007
10	Perilla de bloqueo del cabezal	08-2005	08-2005	08-2005	08-2005
11	Bandeja de acero inoxidable	08-0824-S	08-1224-S	08-2224-S	08-3224-S
12	Pisón de seguridad	08-0877	08-0877	08-2277-N	08-2277-N
13	Embudo 40 mm	08-1040	08-1040	08-1040	08-1040
14	Embudo 30 mm	08-1030	08-1030	08-1030	08-1030
15	Embudo 20 mm	08-1020	08-1020	08-1020	08-1020
16	Brida para el embudo de rellenado	08-0829	08-1229	08-2229	08-3229
17	Embudo de 10 mm de acero inoxidable de alta velocidad	08-1011	08-1011	08-1011	08-1011
18	Estrella de rellenado de acero inoxidable	08-0876	08-1276	08-2276	08-3276
19	Tornillo sinfín plástico de alta velocidad *patentado*	08-0812	08-1212	08-2212	08-3212
20	Guarda de seguridad (con 4 tornillos)	N/D	N/D	08-2223	08-3223

Juego de 2 tornillos de repuesto (no incluidos) para la guarda de seguridad Parte número 08-2230

Si cualquier componente de esta unidad está descompuesto o si la unidad no funciona adecuadamente, llame a Weston Products LLC **Larga distancia sin costo al**

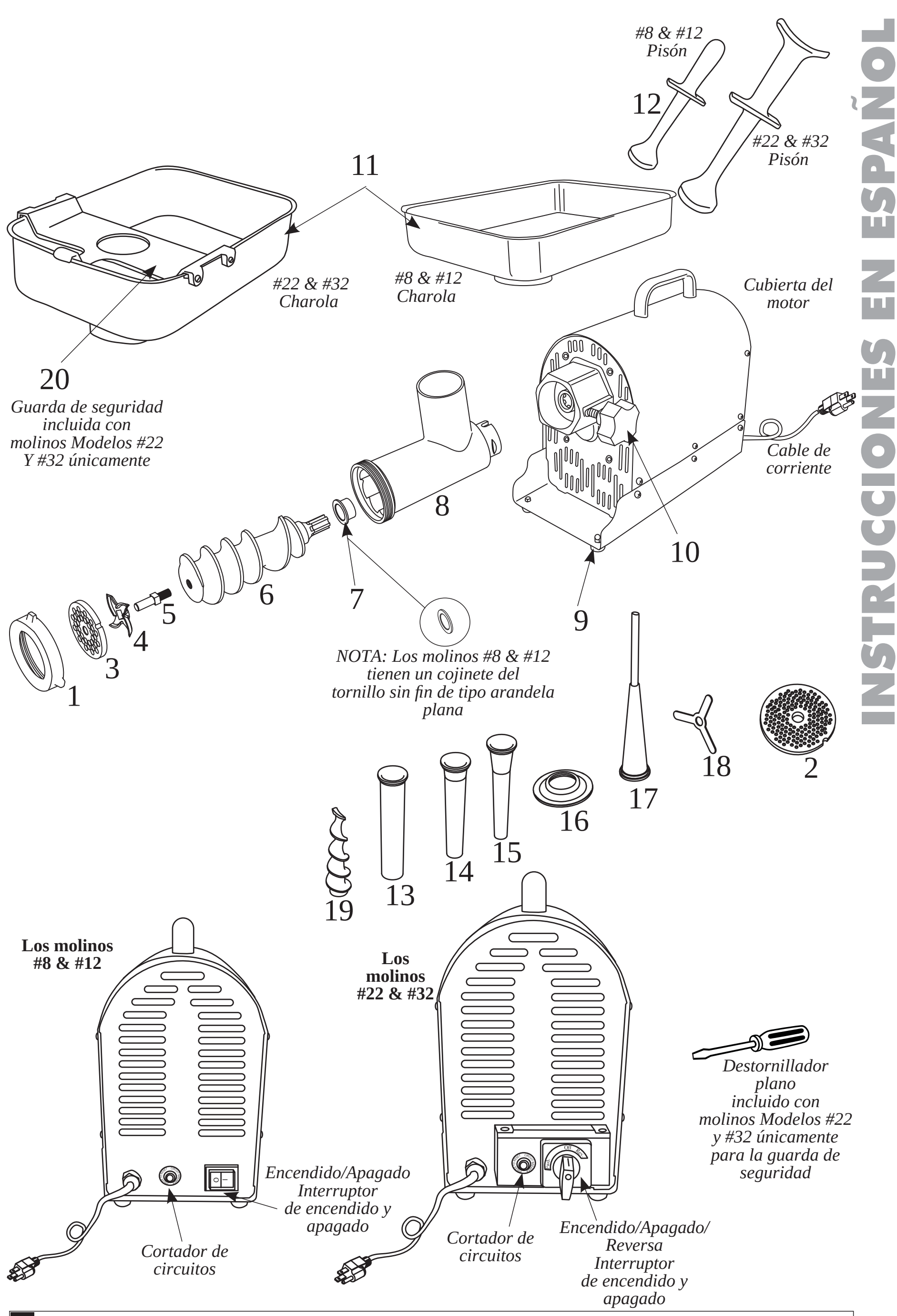
1-800-814-4895

De lunes a viernes, de 8:00 am a 5:00 pm EST Fuera de Estados Unidos llame al 440-638-3131

ACCESORIOS ADICIONALES DISPONIBLES

Aditamento para la rebanadora de cecina	07-3301-W
Aditamento para ablandadora/cortadora de carne en cubos No.	07-3201-W-A
Aditamento para la mezcladora de carne de 44 lb	36-2001-W
Aditamento para el molino rápido para hamburguesas	07-0901-W
Juego de papel para congelador *(Incluye papel para congelador, cinta y dispensador)*	83-4030-W
Silicona en aerosol para cocina	03-0101-W

Puede ordenar estos productos y muchos más visitando
WestonProducts.com o llamando a
Weston Products LLC larga distancia sin costo 1-800-814-4895
De lunes a viernes, de 8:00 am a 5:00 pm hora del ESTE. Fuera de Estados Unidos llame al 440-638-3131



! ¡ADVERTENCIA! ¡Antes de limpiar, ensamblar o desarmar el molino, cerciórese de que el motor del molino esté APAGADO y que LA CLAVIJA ESTÉ RETIRADA DEL TOMACORRIENTE O FUENTE DE ENERGÍA!

INSTRUCCIONES PARA EL DESEMPAQUE

- Retire todas las partes del material de empaque y verifique que no falte ninguna.

- Conserve el material de empaque para almacenar el **molino** y las partes del **molino** cuando no esté en uso.

INSTRUCCIONES PARA HACER TIERRA

ATERRIZADO

Este aparato debe estar aterrizado para proteger al operario de choques eléctricos. El aparato está equipado con un cable de 3 conductores y una clavija de tierra de tres patas que entra en un tomacorriente aterrizado apropiado. El aparato tiene una clavija que se ve como la *Figura A*. Debe usarse un adaptador, *Figura B*, para conectar la clavija de la figura A en tomacorrientes de dos patas. La pestaña de tierra que sale del adaptador debe conectarse a una tierra permanente, por ejemplo, una caja de conexiones debidamente aterrizada, como la que se muestra en la figura C, usando un tornillo de metal.

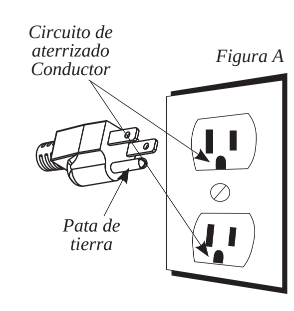


Figura A

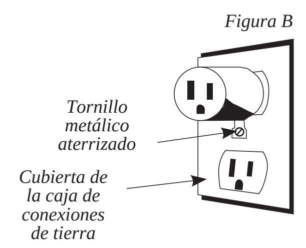


Figura B

CABLES DE EXTENSIÓN

Use solamente cables de extensión de 3 alambres que tengan clavijas de tierra de 3 patas y un conector de 3 polos que acepte la clavija del aparato. Use solamente cables de extensión que tengan una calibración eléctrica no menor que la calibración del aparato. NO USE cables de extensión dañados. Examine el cable de extensión antes de usarlo y reemplácelo si está dañado. NO maltrate el cable de extensión y no lo jale para desconectarlo. Mantenga el cable alejado del calor y de bordes filosos.

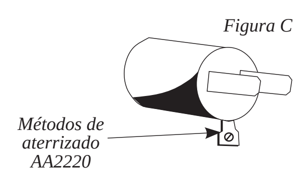


Figura C

! ¡ADVERTENCIA! ¡Antes de limpiar, ensamblar o desarmar el molino, cerciórese de que el motor del molino esté APAGADO y que LA CLAVIJA ESTÉ RETIRADA DEL TOMACORRIENTE O FUENTE DE ENERGÍA!

Si cualquier componente de esta unidad está descompuesto o si la unidad no funciona adecuadamente, llame a Weston Products LLC **Larga distancia sin costo al**

1-800-814-4895

De lunes a viernes, de 8:00 am a 5:00 pm EST Fuera de Estados Unidos llame al 440-638-3131

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

! ¡ADVERTENCIA! ¡Antes de limpiar, ensamblar o desarmar el molino, cerciórese de que el motor del molino esté APAGADO y que LA CLAVIJA ESTÉ RETIRADA DEL TOMACORRIENTE O FUENTE DE ENERGÍA!

1. Retire el **cabezal** del **motor del molino**.

2. Desarme el **conjunto del cabezal**.

3. Retire la **guarda de seguridad** de la **bandeja**, como se indica en las "*Instrucciones de la guarda de seguridad*". ***Las guardas de seguridad** sólo vienen con los molinos **Modelo #22** y **#32**.*

4. Lave con agua jabonosa caliente todas las partes que entren en contacto con la carne. PROCURE LIMPIAR LAS PARTES INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE USARLAS. **¡NO SUMERJA EL MOTOR EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO!**

5. Enjuague las partes del **molino** con agua caliente limpia y séquelas INMEDIATAMENTE.

6. Lubrique completamente el **cabezal**, **las placas** y la **navaja** con un atomizador de silicona para uso con alimentos antes y después de cada uso.

7. Limpie la **cubierta del motor** y el **gabinete de engranajes** con una toalla húmeda y séquelos. **¡NO SUMERJA EL MOTOR EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO!**

IMPORTANTE: Cualquier parte mecánica debe recubrirse con un atomizador de silicona para uso con alimentos para evitar la oxidación; si no se protegen de forma adecuada, estas partes comenzarán a oxidarse de forma muy rápida. No use partes oxidadas. Puede encontrarse información para pedidos en la última página de este manual de instrucciones.

8. Vuelva a instalar la **guarda de seguridad** en la **bandeja**, como se indica en las "*Instrucciones de la guarda de seguridad*". ***Las guardas de seguridad** sólo vienen con los molinos **Modelo #22** y **#32**.*

9. Vuelva a armar el **molino** completamente seco para almacenarlo.

¡ADVERTENCIA!

NUNCA opere el molino sin la bandeja/guarda de seguridad fija en su lugar.
Para evitar lesiones graves o fatales, nunca meta las manos en ninguna abertura del molino.
SIEMPRE utilice el pisón para empujar la carne en el cabezal del molino.
Lea y entienda completamente todas las instrucciones y advertencias antes de usarlo.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLE DEL MOLINO

! ¡ADVERTENCIA! ¡Antes de limpiar, ensamblar o desarmar el molino, cerciórese de que el motor del molino esté APAGADO y que LA CLAVIJA ESTÉ RETIRADA DEL TOMACORRIENTE O FUENTE DE ENERGÍA!

1. Inserte el **cabezal** en el **gabinete de engranajes** con la **tolva de alimentación** hacia arriba. Necesitará alinear la ranura en el **cabezal** con el **pasador** dentro del **gabinete de engranajes**. Asegúrese de que el **cabezal** esté totalmente asentada dentro del **gabinete de engranajes** *(Figura 1)*.

2. Apriete la **perilla de bloqueo del cabezal** para fijar el **cabezal** en su lugar.

3. Inserte el **tornillo sinfín,** con el **cojinete del tornillo sinfín** colocado, dentro del **cabezal** *(Figura 2)*. Alinee las **tiras del tornillo sinfín** con el **eje de transmisión** del **molino**.

NOTA: Inspeccione de forma periódica el **cojinete del tornillo sinfín** en busca de desgaste. Si el **cojinete del tornillo sinfín** está desgastado de forma excesiva, reemplácelo inmediatamente o pueden presentarse daños en el **cabezal**.

4. Coloque el **cuchillo** en el extremo cuadrado del **perno del tornillo sinfín** *(Figura 2)*. Asegúrese de que las navajas de la **cuchilla** miran hacia afuera.

5. Coloque una de las **placas del molino** sobre el **pasador del tornillo sinfín**; alinee la muesca en la **placa del molino** con el **pasador** en el **cabezal del molino**.

FIGURA 1

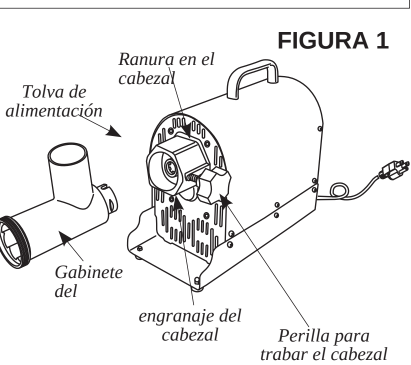
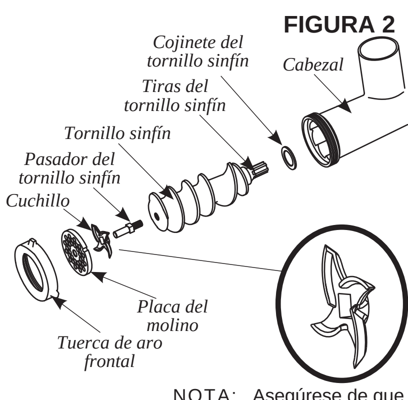


FIGURA 2



NOTA: Asegúrese de que las navajas de la **cuchilla** miran hacia afuera.

¡ADVERTENCIA!

**NUNCA opere el molino sin la bandeja/guarda de seguridad fija en su lugar.
Para evitar lesiones graves o fatales, nunca meta las manos en ninguna abertura del molino.
SIEMPRE utilice el pisón para empujar la carne en el cabezal del molino.
Lea y entienda completamente todas las instrucciones y advertencias antes de usarlo.**

6. Instale la **tuerca del anillo frontal**, NO APRIETE DEMASIADO. Gire la **tuerca del anillo frontal** hasta que haga contacto con la **placa del molino**, gire otro 1/4 de vuelta para apretarla en su lugar.

7. Inserte el cuello de la **bandeja** en la **tolva de alimentación** *(Figura 3)*.

8. NUNCA opere el **molino** sin haber asegurado la **bandeja** en su lugar *(Figura 3)*.

REMÍTASE A LAS "INSTRUCCIONES DE MOLIDO"

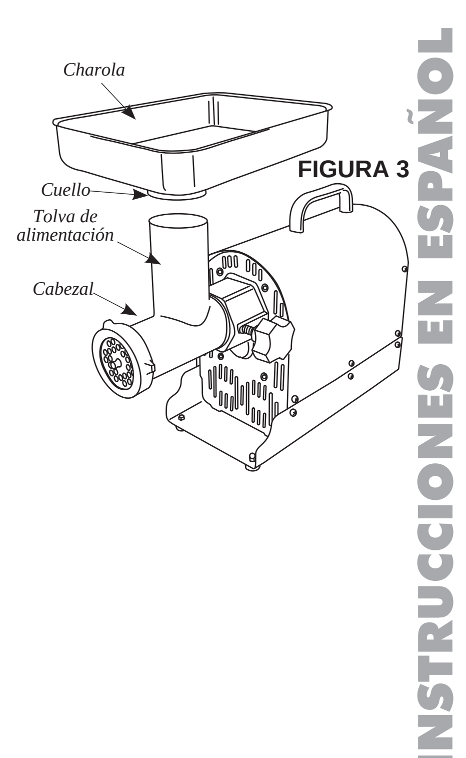


FIGURA 3

¡ADVERTENCIA!
¡Ver las instrucciones de la guarda de seguridad antes de la operación!

¡ADVERTENCIA!

NUNCA opere el molino sin la bandeja/guarda de seguridad fija en su lugar.
Para evitar lesiones graves o fatales, nunca meta las manos en ninguna abertura del molino.
SIEMPRE utilice el pisón para empujar la carne en el cabezal del molino.
Lea y entienda completamente todas las instrucciones y advertencias antes de usarlo.

INSTRUCCIONES PARA MOLER

! ¡ADVERTENCIA! ¡Antes de limpiar, ensamblar o desarmar el molino, cerciórese de que el motor del molino esté APAGADO y que LA CLAVIJA ESTÉ RETIRADA DEL TOMACORRIENTE O FUENTE DE ENERGÍA!

1. Siga las *"Instrucciones de ensamble del molino"* para ensamblar completamente el **molino** incluida la **charola.**
NOTA: Es mejor moler la carne utilizando primero la **placa del molino gruesa de 7 mm**. Si se desea un molido más fino de la carne, pase la carne molida gruesa a través del **molino** una segunda vez utilizando la **placa de molino fino de 4.5 mm**.

2. Recorte de todos los cordones, tendones, huesos, etc. de la carne.

3. Para mejores resultados, asegúrese de que toda la carne se haya enfriado a una temperatura de 32-34°F (0-1°C) antes de molerla. No permita que la carne esté a temperatura ambiente por más tiempo del que sea absolutamente necesario. Siga cuidadosamente las instrucciones de *"Seguridad alimenticia"* impartidas por la USDA.

4. Corte la carne en pedazos lo suficientemente pequeños como para que quepan en la **tolva de alimentación**. Cubos de aproximadamente 1" (2.5 cm).

5. Coloque los cubos de carne que se van a moler en la **charola**. No llene demasiado la **charola**, coloque solo suficiente carne para dejar abierta el área de la **tolva de alimentación**.

6. Coloque un plato o un cuenco para recolectar la carne molida en el extremo del **cabezal del molino** *(Figura 4)*.

¡ADVERTENCIA!

**NUNCA opere el molino sin la bandeja/guarda de seguridad fija en su lugar.
Para evitar lesiones graves o fatales, nunca meta las manos en ninguna abertura del molino.
SIEMPRE utilice el pisón para empujar la carne en el cabezal del molino.
Lea y entienda completamente todas las instrucciones y advertencias antes de usarlo.**

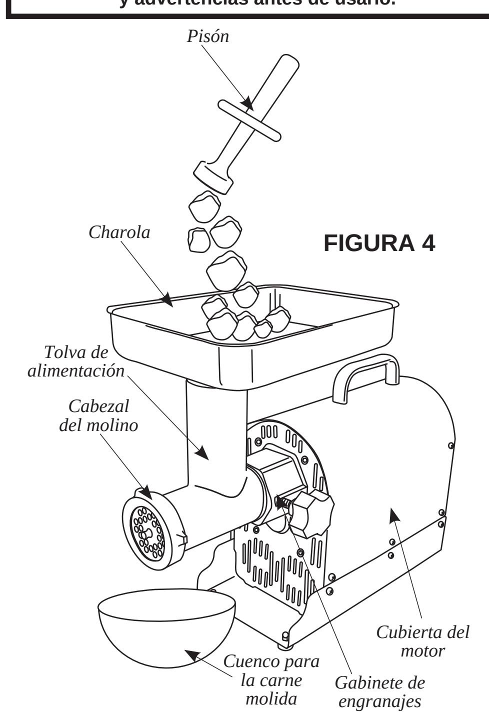


FIGURA 4

7. Asegúrese de que el **molino** se encuentra en la posición “OFF” (apagado). Conecte el **molino** al suministro de corriente.

8. Lleve el **molino** a la posición “FWD” (adelante). Con cuidado, comience a introducir cubos de carne en la **tolva de alimentación**. UTILICE ÚNICAMENTE EL PISÓN PARA EMPUJAR LA COMIDA DENTRO DEL CABEZAL, NO UTILICE SUS DEDOS NI NINGÚN OTRO OBJETO.



El **gabinete de engranes** y la **tapa del motor** pueden CALENTARSE durante la operación. Esto es normal. NO toque estas partes durante la operación, o hasta que se enfríen después del uso.

ADVERTENCIA Es importante seguir los lineamientos de "Seguridad en alimentos" establecidos en este manual. Visite el sitio Web de USDA para ver las instrucciones actualizadas.

INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL

RELLENADOR ESTÁNDAR
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO

! ¡ADVERTENCIA! ¡Antes de limpiar, ensamblar o desarmar el molino, cerciórese de que el motor del molino esté APAGADO y que LA CLAVIJA ESTÉ RETIRADA DEL TOMACORRIENTE O FUENTE DE ENERGÍA!

1. Inserte el **cabezal** en el **gabinete de engranajes** con la tolva de alimentación del **cabezal** hacia arriba. Necesitará alinear la ranura en el **cabezal** con el **pasador** dentro del **gabinete de engranajes**. Asegúrese de que el **cabezal** esté totalmente asentada dentro del **gabinete de engranajes** *(Figura 5)*.

2. Apriete la **perilla de bloqueo del cabezal** para fijar el **cabezal** en su lugar.

3. Inserte el **tornillo sinfín,** con el **cojinete del tornillo sinfín** colocado, dentro del **cabezal** *(Figura 6)*. Alinee las **tiras del tornillo sinfín** con el **eje de transmisión** del **molino**.

NOTA: Inspeccione de forma periódica el **cojinete del tornillo sinfín** en busca de desgaste. Si el **cojinete del tornillo sinfín** está desgastado de forma excesiva, reemplácelo inmediatamente o pueden presentarse daños en el **cabezal**.

4. Coloque la **estrella de rellenado** en el extremo redondo del **perno del taladro**.

FIGURA 5

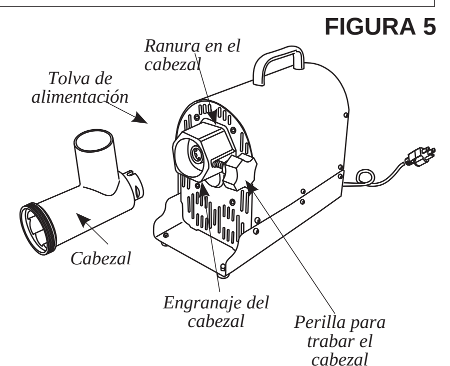
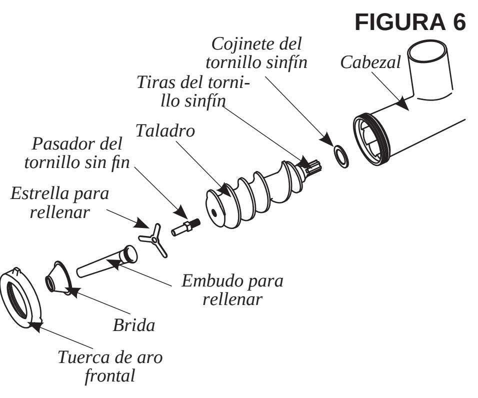


FIGURA 6





5. Deslice uno de los **embudos de rellenado** a través de la **brida** y para hacerlo a través de la **tuerca de anillo frontal**.

6. Instale la **tuerca del anillo frontal**, NO APRIETE DEMASIADO. Gire la **tuerca del anillo frontal** hasta que haga contacto con la **brida**, gire otro 1/4 de vuelta para apretarla en su lugar.

7. Inserte el cuello de la **bandeja** en la **tolva de alimentación** *(Figura 7)*.

8. NUNCA opere el **molino** sin haber asegurado la **bandeja** en su lugar *(Figura 7)*.

REMÍTASE A LAS "INSTRUCCIONES E RELLENADO"

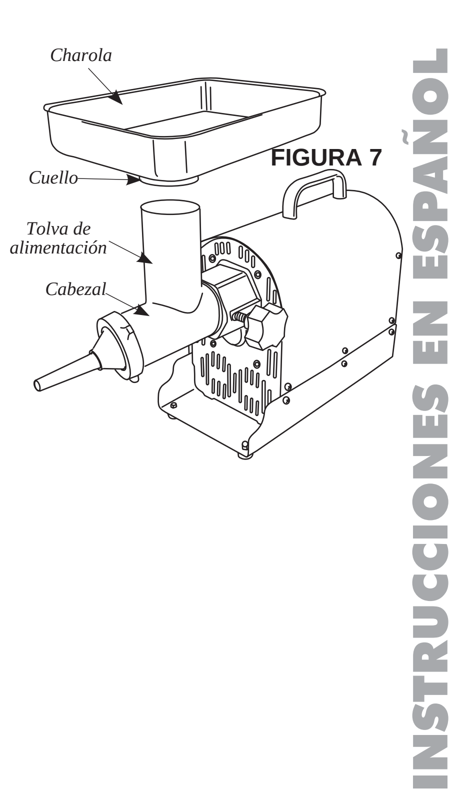


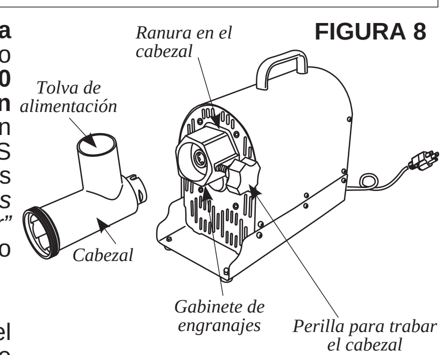
FIGURA 7

RELLENADOR DE ALTA VELOCIDAD INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO

! ¡ADVERTENCIA! ¡Antes de limpiar, ensamblar o desarmar el molino, cerciórese de que el motor del molino esté APAGADO y que LA CLAVIJA ESTÉ RETIRADA DEL TOMACORRIENTE O FUENTE DE ENERGÍA!

NOTA: El **sistema de rellenado de alta velocidad** está diseñado para utilizarlo ÚNICAMENTE con el **embudo de 10 mm**. NO trate de utilizar el **tornillo sinfín plástico de alta velocidad** con ningún otro **embudo**. Pueden ocurrir DAÑOS GRAVES en el **cabezal del molino** y otros componentes. Siga las *"Instrucciones estándar de ensamblaje del rellenador"* que se encuentran en este manual cuando utilice los **embudos de 20**, **30**, o **40 mm**.

FIGURA 8

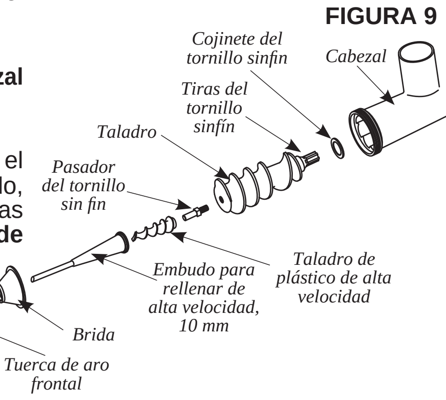


1. Inserte el **cabezal** dentro del **gabinete de engranajes** con la tolva de alimentación del **cabezal** hacia arriba. Necesitará alinear la ranura en el **cabezal** con el **pasador** dentro del **gabinete de engranajes**. Asegúrese de que el **cabezal** esté completamente asentado dentro del **gabinete de engranajes** *(Figura 8)*.

2. Apriete la **perilla de bloqueo del cabezal** para bloquear el **cabezal** en su lugar.

3. Inserte el **tornillo sinfín,** con el **cojinete del tornillo sinfín** instalado, dentro del **cabezal** *(Figura 9)*. Alinee las **tiras del tornillo sinfín** con el **eje de transmisión** del **molino**.

FIGURA 9



NOTA: Inspeccione de forma periódica el **cojinete del tornillo sinfín** en busca de desgaste. Si el **cojinete del tornillo sinfín** está excesivamente desgastado, reemplácelo inmediatamente, o el**cabezal** podría dañarse.

4. Deslice el **tornillo sinfín plástico de alta velocidad** sobre el **pasador del tornillo sinfín** asegurándose de que la parte cuadrada del **tornillo sinfín plástico** se asiente completamente sobre la porción cuadrada del **pasador del tornillo sinfín**.

5. Deslice el **embudo de rellenado de 10 mm** a través de la **brida** y páselo a través de la **tuerca del anillo frontal**.

6. Instale la **tuerca del anillo frontal**, NO LA APRIETE DEMASIADO. Gire la **tuerca del anillo frontal** hasta que esté en contacto con la **brida**, gire otro 1/4 de vuelta para apretarla en su lugar.

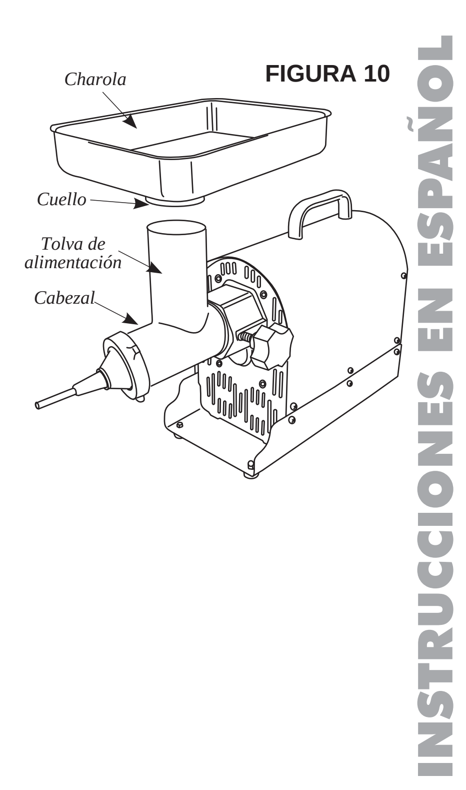
7. Inserte el cuello de la **bandeja** en la **tolva de alimentación** *(Figura 10)*.

8. NUNCA opere el **molino** sin haber asegurado la **bandeja** en su lugar *(Figura 10)*.

REMÍTASE A LAS "INSTRUCCIONES DE RELLENADO"

¡ADVERTENCIA!
¡Ver las instrucciones de la guarda Instrucciones antes de la operación!

FIGURA 10



¡ADVERTENCIA!

NUNCA opere el molino sin la bandeja/guarda de seguridad fija en su lugar.
Para evitar lesiones graves o fatales, nunca meta las manos en ninguna abertura del molino.
SIEMPRE utilice el pisón para empujar la carne en el cabezal del molino.
Lea y entienda completamente todas las instrucciones y advertencias antes de usarlo.

INSTRUCCIONES DE RELLENADO

! ¡ADVERTENCIA! ¡Antes de limpiar, ensamblar o desarmar el molino, cerciórese de que el motor del molino esté APAGADO y que LA CLAVIJA ESTÉ RETIRADA DEL TOMACORRIENTE O FUENTE DE ENERGÍA!

1. Después de moler la carne siguiendo las "Instrucciones de molido", mezcle la carne molida con los condimentos para salchichas.

2. Siga las *"Instrucciones de ensamblado del rellenador" o las "Instrucciones de ensamblado del rellenador de alta velocidad"* para ensamblar completamente el **molino** como **rellenador,** incluida la **charola.**

NOTA: Aunque una sola persona puede rellenar salchichas con este **molino**, se recomienda que dos personas lleven a cabo esta operación. Para mejores resultados cuando utilice el **embudo de rellenado de acero inoxidable de alta velocidad de 10 mm,** no muela la carne a través de la **placa de molido de 4.5 mm**.

¡ADVERTENCIA!

NUNCA opere el molino sin la bandeja/guarda de seguridad fija en su lugar. Para evitar lesiones graves o fatales, nunca meta las manos en ninguna abertura del molino. SIEMPRE utilice el pisón para empujar la carne en el cabezal del molino. Lea y entienda completamente todas las instrucciones y advertencias antes de usarlo.

3. Coloque la carne molida y sazonada en la **charola**. No llene demasiado la **charola**, coloque solo suficiente carne para dejar abierta el área de la **tolva de alimentación**.

4. Deslice una punta para salchichas sobre el **embudo de rellenado**. Ver la sección de *"Información de salchichas / fundas"* de este manual para más información.

5. Deslice entre 4" y 6" (10-15 cm) de funda desde el extremo del **embudo de rellenado** y haga un nudo en el extremo de la funda. Si está utilizando una funda fibrosa de gran diámetro, mantenga el extremo cerrado de la funda firmemente contra el extremo del **embudo de rellenado** *(Figura 11)*.

6. Asegúrese de que el **molino** se encuentra en la posición "OFF" (apagado). Conecte el **molino** al suministro de corriente.

FIGURA 11

ADVERTENCIA Es importante seguir los lineamientos de "Seguridad en alimentos" establecidos en este manual. Visite el sitio Web de USDA para ver las instrucciones actualizadas.

7. Lleve el **molino** a la posición “FWD” (adelante). Con cuidado, comience a introducir cubos de carne en la **tolva de alimentación**. UTILICE ÚNICAMENTE EL PISÓN PARA EMPUJAR LA COMIDA DENTRO DEL CABEZAL, NO UTILICE SUS DEDOS NI NINGÚN OTRO OBJETO.

8. Sostenga la funda en su lugar con una mano mientras alimenta la mezcla de salchichas a través del **molino**. A medida que la carne llena la funda, colóquela suavemente sobre una superficie limpia y seca. NOTA: Cuando utilice fundas naturales, utilice una superficie húmeda.

9. No rellene las últimas 3” - 4” (7.5-10 cm) de la funda. Después de rellenar toda la longitud de la funda, gire el extremo abierto para cerrarlo, luego amarre firmemente los extremos de la funda para cerrarlos. Haga giros para formar eslabones.

10. Siempre que rellene salchichas, rellene lentamente la funda para evitar bolsas de aire. Si aparecen bolsas de aire en la salchicha, utilice un alfiler para perforar las burbujas. Los pequeños agujeros se cerrarán de forma natural.

¡CALIENTE
NO LO TOQUE!

La **cubierta del motor** puede CALENTARSE durante la operación. Esto es normal. NO toque estas partes durante la operación, o hasta que se enfríen después del uso.

FUNCIÓN DE REVERSA

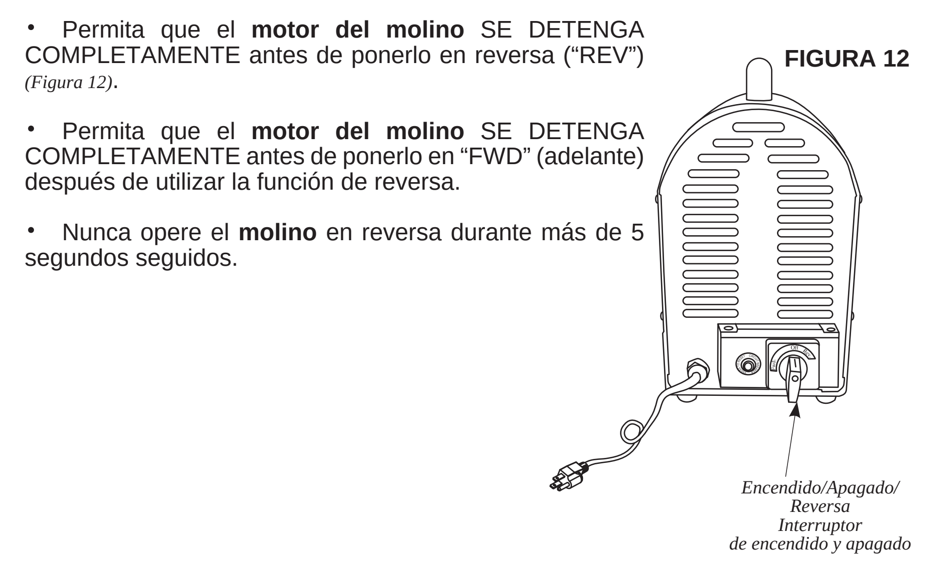
(Únicamente para los molinos #22 & #32)

- Permita que el **motor del molino** SE DETENGA COMPLETAMENTE antes de ponerlo en reversa (“REV”) *(Figura 12)*.

- Permita que el **motor del molino** SE DETENGA COMPLETAMENTE antes de ponerlo en “FWD” (adelante) después de utilizar la función de reversa.

- Nunca opere el **molino** en reversa durante más de 5 segundos seguidos.

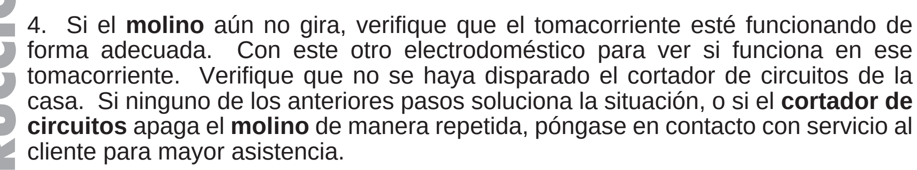
FIGURA 12



Encendido/Apagado/ Reversa Interruptor de encendido y apagado

INSTRUCCIONES PARA EL CORTADOR DE CIRCUITOS

FIGURA 13



Botón de restablecimiento del cortador de circuitos

Este **molino** está equipado con un **cortador de circuitos** como medida de precaución. Si el **molino** deja de funcionar, siga estos pasos para solucionarlo:

1. Ponga el **molino** en la posición “Off” (apagado).

2. Revise el **molino** para ver si hay una obstrucción en el **cabezal del molino**. Si la hay, es necesario retirar la obstrucción como se describe en los *“Consejos para el molido”*.

2. Presione el **botón de reinicio del cortador de circuitos** *(Figura 13)*.

3. Vuelva a encender el **molino** y continúe moliendo.

4. Si el **molino** aún no gira, verifique que el tomacorriente esté funcionando de forma adecuada. Con este otro electrodoméstico para ver si funciona en ese tomacorriente. Verifique que no se haya disparado el cortador de circuitos de la casa. Si ninguno de los anteriores pasos soluciona la situación, o si el **cortador de circuitos** apaga el **molino** de manera repetida, póngase en contacto con servicio al cliente para mayor asistencia.

¡ADVERTENCIA! NO continúe utilizando el **molino** si el **cortador de circuitos** se dispara de forma repetida. Seguir utilizándolo puede causar daños permanentes al **molino** y anula la garantía.

POR FAVOR TOME NOTA: Este **molino** tiene todos los engranajes de la transmisión en acero endurecido. Esto hace que el **molino** funcione a un volumen y temperatura mayor de otros **molinos**. Esto es normal y no afecta el desempeño del **molino**.

CONSEJOS PARA EL MOLIDO

- NO apriete demasiado la **tuerca del anillo frontal**. Debe estar firmemente apretada
- Asegúrese de que las navajas de la **cuchilla de molido** están planas sobre la **placa del molino**.
- NO opere el **molino** sin carne en el **cabezal**. Hacer funcionar el **molino** en seco podría dañar el **cabezal** y el **tornillo sinfín**.
- SIEMPRE lubrique el **cabezal**, **la placa de molido** y la **cuchilla de molido** con un atomizador de silicona para alimentos después de limpiarlos.
- NO MUELA huesos, nueces ni otros artículos duros.
- Si la **placa del molino** se atasca durante la operación, siga estos pasos para restablecer el desempeño normal.
    - Apague el **molino** y desconecte el **cable de corriente** del tomacorriente.
    - Remueva la **tuerca del anillo frontal** y la **placa de molido**.
    - Limpie muy bien la **placa de molido**. Asegúrese de que todos los agujeros estén limpios.
    - Vuelva a instalar la **placa de molido** y la **tuerca el anillo frontal**.
    - Vuelva a conectar el **molino** al tomacorriente.
    - Continúe mordiendo.
    - Repita si es necesario.

INSTRUCCIONES DE LA GUARDA DE SEGURIDAD

(Únicamente para los molinos #22 y #32)

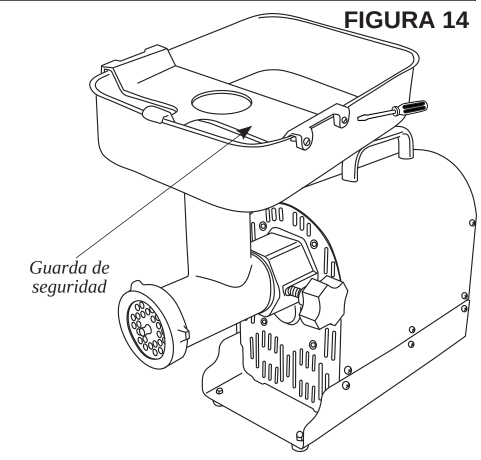
! ¡ADVERTENCIA! ¡Antes de limpiar, ensamblar o desarmar el molino, cerciórese de que el motor del molino esté APAGADO y que LA CLAVIJA ESTÉ RETIRADA DEL TOMACORRIENTE O FUENTE DE ENERGÍA!

Los **molinos #22** y **#32** están equipados con una **guarda de seguridad**. Esta **guarda de seguridad** está diseñada para evitar lesiones al usuario. La única razón por la cual debe removerse la **guarda de seguridad** es para propósitos de limpieza, y DEBE VOLVERSE A COLOCAR INMEDIATAMENTE.

Para remover la **guarda de seguridad**, utilice el **destornillador de pala** que se suministra para aflojar los cuatro tornillos que sostienen la **guarda de seguridad** a la **charola** *(Figura 14)*. No es necesario remover completamente los tornillos de la **guarda de seguridad**, ya que pueden perderse con facilidad.

Remueva la **guarda de seguridad**, limpie según lo que se indica en las *"Instrucciones de limpieza"* y VUELVA A COLOCAR INMEDIATAMENTE la **guarda de seguridad** sobre la **charola**.

FIGURA 14



¡ADVERTENCIA!

**NUNCA opere el molino sin la bandeja/guarda de seguridad fija en su lugar.
Para evitar lesiones graves o fatales, nunca meta las manos en ninguna abertura del molino.
SIEMPRE utilice el pisón para empujar la carne en el cabezal del molino.
Lea y entienda completamente todas las instrucciones
y advertencias antes de usarlo.**

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Existen reglas básicas que se deben seguir al manipular alimentos. Estas son **COCER, SEPARAR, LIMPAR Y CONGELAR.**

COCER

Es crucial cocer los alimentos a una temperatura interna segura para destruir las bacterias presentes. La seguridad de las hamburguesas y otros alimentos hechos con carne molida ha estado bajo mucha atención últimamente, y con justa razón. Al moler la carne, las bacterias presentes en la superficie se mezclan con toda la mezcla molida. Si esta carne molida no se cocina al menos a 160ºF a 165ºC (71ºC a 74ºC), las bacterias no se destruirán y habrá una gran probabilidad de contraer una enfermedad.

Los trozos sólidos de carne como por ejemplo el bistec y la chuleta no tienen bacterias peligrosas como la E. coli en el interior, de modo que se pueden servir más crudos. Aún así, todo corte de carne debe ser cocinado a una temperatura interna de al menos 145ºF (63ºC) (medio cocida). La temperatura segura para la carne de ave es de 180ºF (82ºc) y los cortes sólidos de cerdo deben ser cocidos a 160ºF (71ºC). Los huevos también deben cocerse completamente. Si prepara un merengue u otra receta que utilice huevos crudos, compre huevos especialmente pasteurizados o polvo de merengue preparado.

SEPARAR

Los alimentos que se consumen sin cocer y los alimentos que se cocinan antes de consumir SIEMPRE DEBEN ser separados. Se produce contaminación cruzada cuando las carnes o huevos crudos entran en contacto con los alimentos que se consumen sin cocer. Esta es una fuente de envenenamiento mayor de los alimentos. Siempre envuelva doblemente las carnes crudas y déjelas en la parte más baja del refrigerador de manera que no caigan jugos en los alimentos frescos. Consuma las carnes crudas dentro de 1-2 días de ser comparadas, o congélelas para un almacenamiento más prolongado. Descongele las carnes congeladas en el refrigerador, no en el mesón.

Al cocinar a o preparar en la parrilla carnes crudas o pescado, asegúrese de poner la carne cocida en una fuente limpia. No use la misma fuente que usó para llevar los alimentos a la parrilla. Lave los utensilios usados en la parrilla después de voltear el alimento por última vez, así como también las espátulas y cucharas usadas para revolver-freír o voltear la carne a medida que se va cocinando.

Asegúrese de lavarse las manos después de manipular carnes o huevos crudos. Es absolutamente necesario lavarse las manos con jabón y agua o usar toallas antibacterianas húmedas después de haber tocado carnes o huevos crudos. El no lavarse las manos y las superficies cuando esté cocinando es una causa mayor de contaminación cruzada.

LIMPIAR

Cuando esté cocinando, lávese las manos y las superficies de trabajo con frecuencia. Lávese con jabón y agua tibia por al menos 15 segundos, luego séquese con una toalla de papel.

CONGELAR

Es muy importante congelar los alimentos. La zona de peligro donde las bacterias se multiplican es entre 40ºF y 140ºF (4ºC y 6ºC). Regule el refrigerador en 40ºF

INFORMACIÓN DE LA SALCHICHA

SELECCIÓN DE CARNE PARA HACER SALCHICHAS

La elaboración de salchichas ha evolucionado a lo largo de muchos años y generaciones, y como resultado, hay un sinnúmero de tipos de salchichas que puede hacer usando los ingredientes básicos como carne, grasa y algunas especias cuidadosamente combinadas. A continuación se presentan algunos lineamientos sencillos que le ayudarán a elaborar salchichas con el mejor sabor posible.

Se puede utilizar cualquier tipo de carne para elaborar embutidos: carne de cerdo, de res, de bisontes, de alces y de caribúes, incluso con la de antílope se hacen excelentes salchichas. En la preparación de la carne de venado o de otras carnes rojas de caza es importante quitar toda la grasa de la carne, ya que el sebo de la carne roja de caza se vuelve rancio en tan sólo cinco días. Reemplace la grasa, con grasa de cerdo o de vaca, dependiendo del tipo de producto que esté elaborando, en una proporción de 0.5 kg (1 lb) de grasa por cada 1.8 kg (4 lb) de carne de caza.

El contenido de grasa de la salchicha afectará el sabor, la textura, las características de cocción y la vida útil de su producto. La mayoría de las salchichas comerciales tienen un contenido de grasa de alrededor del 20%. El uso de menos de 12% de grasa dará lugar a una salchicha muy seca a la degustación, mientras que con más del 20% puede dar como resultado una salchicha sin sabor y pegajosa que será difícil de cocinar.

CURADO

Es importante curar adecuadamente las carnes para conservarlas, y destruir los microorganismos indeseables en las superficies de la carne que causan su descomposición así como enfermedades derivadas de ésta. Hay muchas medidas que son de ayuda en este proceso, como el ahumado, la cocción, el secado, la refrigeración, y la adición de ingredientes para curado. Los medios más antiguos para lograr esto eran mediante la introducción de la sal en la carne. La resistencia de las bacterias a la sal varía ampliamente entre los diferentes tipos de bacterias. El crecimiento de algunas bacterias se inhibe por concentraciones de sal tan bajas como el 3% en por ejemplo la Salmonela, mientras que otros tipos son capaces de sobrevivir en concentraciones mucho más altas de sal, por ejemplo el estafilococo. Afortunadamente, el crecimiento de muchos organismos no deseados que normalmente se encuentran en los productos de carne y de aves de corral curadas se inhibe a concentraciones bajas de sal.

El curado moderno se basa en nitratos y es muy científico. La mejor manera de asegurar un curado apropiado es comprar uno de los muchos agentes de curado disponibles en el mercado, ya sea en un supermercado o con su carnicero local. Una forma de curdo muy común es el Polvo de Praga, que está disponible en dos tipos (#1 y #2).

FORRO

Existen muchos tipos diferentes de forros disponibles, la elección correcta depende de su la preferencia personal, así como del tipo de salchicha que desea elaborar. Para la mayoría de las salchichas, sus opciones son naturales o de colágeno. No deje que los nombres le engañen; los forros de colágeno no son un producto sintético. Están hechos de piel de res y otros tejidos. Los forros de colágeno son uniformes en tamaño y textura y casi no requieren preparación. Los forros “naturales” son los intestinos de cordero, de ovejas, de cerdos o de res. Son menos uniformes en tamaño y requieren una preparación considerable. Por estas razones, más del 75% de las salchichas de fabricación comercial en los EE.UU. se hace con forro de colágeno. También hay forros fibrosos no comestibles que se utilizan para algunas variedades de salchichas y mortadelas ahumadas.

TIPOS DE SALCHICHAS

La mayoría de las salchichas caen dentro de una de cuatro categorías: Frescas, ahumadas, cocidas o secas. Todas las salchichas, excepto las secas, requieren ser refrigeradas para su almacenamiento. También hay una subcategoría de salchichas ahumadas crudas.

Entre las salchichas ahumadas frescas y las crudas, encontrará sabores como kielbasa o salchicha polaca, salchicha italiana, salchichas para desayuno y muchos otros. Las salchichas ahumadas frescas y crudas requieren cocción antes de comerse y también requieren de almacenamiento refrigerado.

Las salchichas ahumadas y las cocidas incluyen al salami, a la mortadela, a los siempre populares perros calientes y a muchas otras. El ahumado adecuado requiere un ahumadero o un ahumador. Estas pueden ser estructuras simples de fabricación casera hechas de bidones metálicos o incluso con refrigeradores viejos o pueden ser complejas unidades prefabricadas. La mayoría de las salchichas ahumadas se calientan antes de servir. Muchas personas piensan que una salchicha ahumada va a durar mucho más tiempo sin echarse a perder, pero esto no es cierto. Las salchichas ahumadas deben ser tratadas de la misma manera que las salchichas frescas en cuanto al almacenamiento.

Las salchichas secas requieren un tiempo de procesamiento más largo, ya que se secan al aire durante un largo período de tiempo. Algunos tipos de salchichas secas son el pepperoni, el jamón y una variedad de productos de jamón, por nombrar sólo unos pocos. Las condiciones en las que se seca la carne son muy exigentes; la temperatura, el tiempo y la humedad deben ser monitoreados cuidadosamente para obtener un producto seguro y delicioso

ALMACENAMIENTO

Es importante recordar que la salchicha perderá su sabor mientras más tiempo permanezca almacenada. Se recomienda que sólo elabore las salchichas que necesite para un período de 4-6 semanas. Incluso las salchichas congeladas empezarán a perder sabor notablemente después de 6 semanas. Las salchichas congeladas deben descongelarse lentamente en el refrigerador antes de cocinarse o servirse. El descongelamiento rápido del producto también degradará el sabor.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON

¡GUARDE ESTA INFORMACIÓN DE GARANTÍA PARA SUS REGISTROS!

Weston Products LLC garantiza al COMPRADOR AL DETALLE ORIGINAL de este producto que si funciona en cumplimiento con las instrucciones impresas adjuntas, entonces por un período de 2 años desde la fecha de compra, el producto se considerará libre de defectos respecto del material y mano de obra.

La Tarjeta de Garantía, junto con una copia del recibo original debe ser recibida por Weston Products LLC dentro de 30 días desde la fecha de compra para hacer efectiva la garantía. Si no se envía la Tarjeta de Garantía completamente llena, junto con una copia del recibo original, anulará la garantía.

El producto debe ser enviado o despachado mediante flete prepagado a Weston Products LLC para efectuar los servicios establecidos en la garantía, en su envase original o en un envase similar que garantice igual grado de protección. El daño producto del despacho no es responsabilidad de la compañía. Weston Products LLC cobra $35.00 por concepto de mesón por hora. NOTA: Las reparaciones no se iniciarán sin la autorización del cliente. El costo por despacho de devolución al cliente se agregará a la factura por reparación.

Antes de devolver el producto para la Reparación según la Garantía, el producto debe estar completamente limpio y libre de partículas de alimentos u otros fragmentos. El incumplimiento del comprador respecto de esta norma resultará en el envío de la unidad sin reparación. En algunos casos, podría aplicar un sobrecargo de $50 por concepto de limpieza.

Weston Products LLC reparará (o a su decisión, cambiará) el producto sin cobro, si a juicio de la compañía, se ha demostrado que está defectuoso respecto de la mano de obra y material del vendedor, dentro del período de garantía.

Los cambios de productos nuevos o reacondicionados por partes defectuosas de fábrica serán suministrados por dos (2) años desde la fecha de compra. Las partes cambiadas están garantizadas por el resto del período original de garantía.

Para las reparaciones que no estén cubiertas en la garantía, comuníquese con Servicio al Cliente de Weston Products LLC al 1-800-814-4895 de lunes a viernes, desde las 8 a.m. hasta las 5pm EST (Desde fuera de los Estados Unidos comuníquese al 440-638-3131) para solicitar un Número de Autorización de Devolución de la Mercadería (Número RMA). Weston Products LLC rechazará todo envío que no contenga este número. NO DEVUELVA LA UNIDAD SIN LA AUTORIZACIÓN DE WESTON PRODUCTS LLC.

LIMITACIONES: La garantía queda invalidada si el producto se utiliza para algún objetivo que no sea aquél para el cual está diseñado. El producto no debe haber sido previamente alterado, reparado, ni tampoco se le debe haber hecho servicio técnico por cualquier otra persona que no sea de Weston Products LLC. Si corresponde, no se debe alterar o eliminar el número de serie. El producto no debe estar sujeto a accidentes durante el transporte o estando en posesión del cliente, no debe ser mal usado, mal tratado, u operado en forma contraria a las instrucciones de este manual. Esto incluye toda falla causada por negligencia de mantención razonable o necesaria, voltaje de línea inadecuado o actos de la naturaleza. Esta garantía es intransferible y sólo se aplica a ventas realizadas en Estados Unidos y Canadá.

Salvo en la medida en que lo prohíba la ley correspondiente, ninguna otra garantía expresa o implícita, incluyendo comerciabilidad o aptitud de la garantía para un objetivo en particular, aplicará a este producto. Bajo ninguna circunstancia Weston Products LLC será responsable de daños emergentes sostenidos en conexión con dicho producto y Weston Products LLC no asume ni autoriza a ningún representante u otra persona a asumir por él ninguna obligación o responsabilidad que no sea aquella expresamente establecida en esta tarjeta de garantía. Toda garantía correspondiente implícita también se limita a un período de dos (2) años de la garantía limitada.

Esta garantía cubre sólo el producto y sus partes específicas, no cubre los alimentos u otros productos procesados en él.

CORTE POR LA LÍNEA PUNTEADA Y ENVÍE LA TARJETA DE GARANTÍA JUNTO CON UNA COPIA DE SU RECIBO DE COMPRA ORIGINAL A

Weston Products LLC / WARRANTY
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 U.S.A.

TARJETA DE GARANTÍA WESTON

ENVÍE ESTA TARJETA JUNTO CON UNA COPIA DE SU RECIBO DE COMPRA ORIGINAL A: WESTON PRODUCTS LLC/WARRANTY, 20365 PROGRESSS DRIVE. STRONGSVILLE, OH 44149 U.S.A

Nombre del Cliente: ________________________________

Dirección: ____

Ciudad/Estado/Código Zip/País: ______________________

Número Telefónico: (_________) _____________________

Dirección de Correo Electrónico: ____________________

Fecha de Compra Original: ______/________/__________

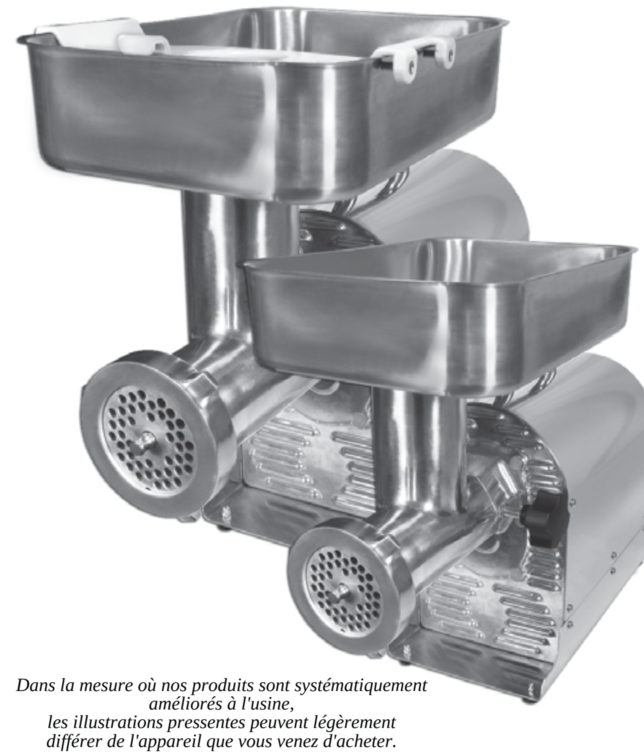
Modelo del Producto #: ______________________________

de Serie (Si corresponde): ________________________



PRO SERIES HACHOIR POUR VIANDE ÉLECTRIQUE ET REMPLISSEUR DE SAUCISSES

MODÈLE N° 8 08-0801-W
MODÈLE N° 12 08-1201-W
MODÈLE N° 22 08-2201-W
MODÈLE N° 32 08-3201-W



C UL US
LISTED
Électrique et remplisseur de saucisse
32 AP
E258759



ANSI / NSF 8
Motorisé Commercial
Homologué Pour
Préparation de Produits
Aalimentaires
< 33ZJ >

Dans la mesure où nos produits sont systématiquement améliorés à l'usine, les illustrations pressentes peuvent légèrement différer de l'appareil que vous venez d'acheter.

REV031914





AVERTISSEMENT!

NE JAMAIS utiliser le hachoir sans le dispositif de sécurité/ plateau en place.

Pour éviter les blessures graves, voire mortelles, NE JAMAIS METTRE LES MAINS dans l'entrée du hachoir.

TOUJOURS utiliser le poussoir d'aliments pour pousser la viande dans la tête du hachoir.

Lire et bien comprendre toutes les instructions ainsi que les messages d'avertissement avant l'utiliser l'appareil.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT!

LIRE ET BIEN COMPRENDRE TOUTES LES INSTRUCTIONS ET TOUS LES AVERTISSEMENTS AVANT DE SE SERVIR DE CETTE UNITÉ. VOTRE SÉCURITÉ EST CE QUI COMPTE LE PLUS! SI CES PROCÉDURES ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ NE SONT PAS RESPECTÉES, DE GRAVES BLESSURES ET DES DOMMAGES MATÉRIELS PEUVENT EN RÉSULTER. RAPPELEZ-VOUS: VOUS ÊTES RESPONSABLE DE VOTRE SÉCURITÉ!

1. **NE PAS** utiliser le **hachoir** sans le **dispositif de protection/plateau**.

2. **TOUJOURS DÉBRANCHER le hachoir** de la source d'alimentation avant de procéder à des opérations de réparation/entretien, au changement d'accessoires ou nettoyage de l'unité.

3. Brancher le **hachoir** dans une prise murale standard de 120 V, 60 Hz. Vérifier que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant de connecter l'appareil.

4. **NE PAS UTILISER** le **hachoir** si le **cordon d'alimentation, la fiche** ou toute autre pièce de l'appareil sont endommagés. Si le **cordon d'alimentation** ou le **hachoir** sont endommagés, appeler le service clientèle. **NE PAS REMPLACER LE CORDON.** S'assurer que le **cordon d'alimentation** ne se trouve pas sur la surface de travail. Vérifier que toutes les pièces fonctionnent correctement et comme prévu. Vérifier l'alignement des pièces mobiles ou tout autre facteur qui pourrait avoir une incidence sur le fonctionnement.

5. **NE JAMAIS** utiliser des accessoires ou des pièces d'autres fabricants. Si vous utilisez des pièces d'autres fabricants, la GARANTIE SERA ANNULÉE et il y a risque d'électrocution ou de blessure.

6. POUR VOUS PROTÉGER CONTRE TOUT RISQUE DE CHOCS ÉLECTRIQUES: **NE PAS** IMMERGER LE **CORPS PRINCIPAL DU HACHOIR** DANS DE L'EAU OU DU LIQUIDE. S'ASSURER QUE LE **HACHOIR**EST DÉBRANCHÉE DE LA SOURCE D'ALIMENTATION AVANT DE PROCÉDER AU NETTOYAGE. Laver toutes les pièces à la main et bien les sécher ensuite. Nettoyer soigneusement toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil. **NE JAMAIS** rincer le **moteur du hachoir** de l'appareil sous l'eau courante. Toujours utiliser un chiffon humide pour nettoyer le **moteur du hachoir**.

7. Réduire le risque d'un démarrage accidentel. S'assurer que l'**interrupteur de mise en marche/arrêt** est en position d'arrêt (OFF) avant d'effectuer la connexion à l'alimentation.

8. **TOUJOURS TENIR LES DOIGTS À L'ÉCART** de la **vis sans fin** et des **couteaux tranchants**. **NE JAMAIS METTRE LES MAINS DANS LE HACHOIR.** Il y a risque de graves blessures. **TOUJOURS UTILISER LE POUSSOIR D'ALIMENTS FOURNI. NE JAMAIS POUSSER LES ALIMENTS AVEC LES MAINS.**

9. **NE JAMAIS** utiliser les doigts pour enlever la nourriture de la **plaque de hachage** alors que le **hachoir** est toujours en marche. **VOUS RISQUEZ DE VOUS BLESSER SÉRIEUSEMENT.**

10. **NE JAMAIS LAISSER LE HACHOIR SANS SURVEILLANCE.** Par précaution, **DÉBRANCHER** le **hachoir** de la source d'alimentation avant de quitter la zone de travail. Toujours superviser les appareils en présence d'enfants. Cet appareil **NE DOIT PAS** être utilisé par des enfants.

11. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement. Attendre que toutes les pièces mobiles soient immobilisées avant de retirer des pièces du **hachoir**.

12. **ATTACHER** les cheveux et les vêtements et retrousser les manches longues avant de mettre l'appareil en marche et d'utiliser le **hachoir**. **RETIRER** les cravates, bagues, montres, bracelets ou autres bijoux avant de faire fonctionner le **hachoir**.

13. S'assurer que le **hachoir** est posé sur une surface de travail stable. S'assurer que les **pieds du hachoir** sont stables.

14. **NE PAS** broyer d'os, de noix ou d'autres objets durs. NE PAS laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude. NE PAS utiliser sur une cuisinière ou dans un four. Vérifier que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant de connecter l'appareil.

15. NE PAS faire fonctionner le **hachoir** sans viande dans la **tête**. La **tête** et la **vis sans fin** risquent de subir de sérieux dommages.

16. **PORTER UNE PROTECTION POUR LES YEUX.** Porter des lunettes de sécurité. Les lunettes de vue ne sont pas des lunettes de sécurité. Les lunettes de sécurité doivent être conformes aux exigences de la norme ANSI Z87.1. Remarque: Les lunettes de sécurité agréées ont la marque Z87 imprimée ou gravée dessus.

17. **NE PAS** utiliser à l'extérieur.

18. **NE PAS** utiliser le **hachoir** sous l'effet d'alcool et de drogue.

19. **NE PAS** laisser le **cordon d'alimentation** pendre du bord de la surface de travail.

20. **NE PAS** utilise le **hachoir** si l'appareil est froid. La température du **hachoir** doit être d'au moins de 7 ºC avant de commencer.

21. Le **carter d'engrenage** et le **couvercle du moteur** peuvent devenir chauds pendant le fonctionnement. Cette condition n'est pas anormale. **NE PAS** toucher ces pièces pendant le fonctionnement et attendre qu'elles aient refroidi après utilisation.

22. **AVERTISSEMENT:** Des os éclatés peuvent entrer dans le tube digestif d'un animal et entraîner de graves dommages, voire la mort en perforant les parois intestinales ou même l'estomac

23. Les hachoirs électriques pour viandes de Weston Pro Series (nº 22 et nº 32) peuvent hacher des os d'animaux plus petits et plus souples comme ceux du lapin, des poulets entières* ou des morceaux de poulet et d'autres oiseaux, grâce à la puissance et la fabrication métallique des unités.

24. Ne pas hacher des animaux de grande taille dans la mesure où ils sont difficiles à traiter (par exemple, des os de gibier, de porcs ou des vaches). Ne pas hacher des animaux de grande taille dans la mesure où ils sont difficiles à traiter (par exemple, des os de gibier, de porcs ou des vaches).

25. Ne pas hacher des animaux de grande taille dans la mesure où ils sont difficiles à traiter (par exemple, des os de gibier, de porcs ou des vaches).

CONSERVER CES INSTRUCTIONS!

Se reporter souvent à ces instructions et les communiquer aux autres.

LISTE DES PIÈCES

Nº SCHÉMA	DESCRIPTION PIÈCE	08 08-0801-W	12 08-1201-W	22 08-2201-W	32 08-3201-W
1	Écrou annulaire avant	08-0842	08-1242	08-2242	08-3242
2	plaque de hachage 4,5 mm	29-0804	29-1204	29-2204	29-3204
3	plaque de hachage 7 mm	29-0807	29-1207	29-2207	29-3207
4	Couteau de broyage	29-0850	29-1250	29-2250	29-3250
5	Goupille de vis sans fin	08-0846	08-1246	08-2246	08-3246
6	Vis sans fin	08-0802-U	08-1202	08-2202-N	08-3202-N
7	Roulement de vis sans fin	08-0847	08-1247	08-2247	08-3247
8	Tête en acier inoxydable	08-0809-N	08-1209	08-2209-N	08-3209-N
9	Pieds en caoutchouc avec écrous (4)	08-2007	08-2007	08-2007	08-2007
10	Bouton de verrouillage de la tête	08-2005	08-2005	08-2005	08-2005
11	Plateau en acier inoxydable	08-0824-S	08-1224-S	08-2224-S	08-3224-S
12	Poussoir de sécurité	08-0877	08-0877	08-2277-N	08-2277-N
13	Entonnoir 40 mm	08-1040	08-1040	08-1040	08-1040
14	Entonnoir 30 mm	08-1030	08-1030	08-1030	08-1030
15	Entonnoir 20 mm	08-1020	08-1020	08-1020	08-1020
16	Support pour entonnoir de bourrage	08-0829	08-1229	08-2229	08-3229
17	Entonnoir 10 mm en acier inoxydable à vitesse élevée	08-1011	08-1011	08-1011	08-1011
18	Étoile de bourrage en acier inoxydable	08-0876	08-1276	08-2276	08-3276
19	Vis sans fin en plastique à vitesse élevée *brevetée*	08-0812	08-1212	08-2212	08-3212
20	Dispositif de sécurité (avec 4 vis)	N/A	N/A	08-2223	08-3223

Jeu de 2 vis de rechange (non incluses) pour le dispositif de sécurité, réf. 08-2230

Si l'un des composants de cette unité est endommagé ou si l'unité ne fonctionne pas correctement, appelez Weston Products SARL **au numéro sans frais**

+1-800-814-4895

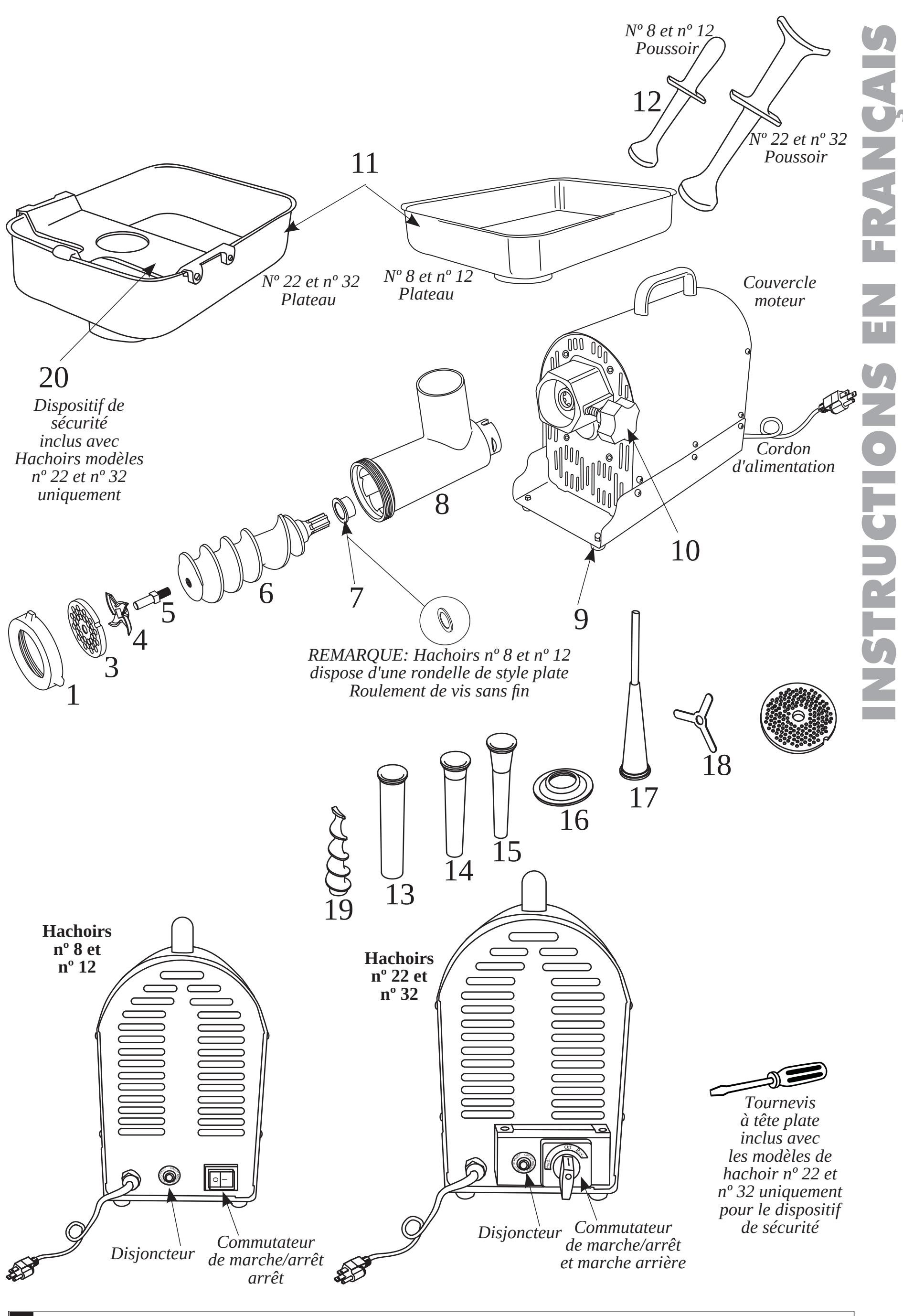
Du lundi au vendredi de 8h00 à 17h00 (Heure de New York). En dehors des États-Unis, appelez le 440-638-3131

AUTRES ACCESSOIRES DISPONIBLES

Accessoire	Réf.
Accessoire trancheuse de lanières de viande	07-3301-W
Accessoire cubeuse/attendrisseur	07-3201-W-A
Accessoire mélangeur de viande	36-2001-W
Accessoire hachoir de viande pour galette rapide	07-0901-W
Kit de papier pour congélation *(comprend papier de congélation, ruban adhésif et distributeur)*	83-4030-W
Spray de silicone alimentaire	03-0101-W

Vous pouvez commander ces produits ainsi que bien d'autres produits en visitant **WestonProducts.com** ou en appelant Weston Products Sarl. au numéro suivant +1-800-814-4895 (sans frais)

Du lundi au vendredi de 8h00 à 17h00 (Heure de New York). En dehors des États-Unis, appelez le 440-638-3131



INSTRUCTIONS EN FRANÇAIS

AVERTISSEMENT! Avant de procéder au nettoyage, au montage ou au démontage de l'appareil, s'assurer que l'appareil est HORS TENSION et que la FICHE A ÉTÉ RETIRÉE DE LA PRISE/SOURCE D'ALIMENTATION!

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

! AVERTISSEMENT! Avant de procéder au nettoyage, au montage ou au démontage de l'appareil, s'assurer que l'appareil est HORS TENSION et que la FICHE A ÉTÉ RETIRÉE DE LA PRISE/SOURCE D'ALIMENTATION!

1. Retirer l'**ensemble tête** du **moteur du hachoir**.

2. Démonter l'**ensemble de tête**.

3. Retirer le **dispositif de sécurité** du **plateau**, tel que stipulé dans la section *Instructions relatives au dispositif de sécurité*. *Le* ***dispositif de sécurité*** *est uniquement disponible avec les hachoirs,* ***modèles nº22*** *et* ***nº32***.

4. Laver toutes les pièces qui entrent en contact avec la viande dans de l'eau chaude et savonneuse. TOUJOURS NETTOYER IMMÉDIATEMENT APRÈS EMPLOI. **NE JAMAIS IMMERGER LE MOTEUR DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**

5. Rincer les pièces du **hachoir** avec de l'eau claire et chaude et les sécher IMMEDIATELEMENT.

6. Lubrifier entièrement la **tête**, les **plaques** et le **couteau** avec un vaporisateur de silicone de qualité alimentaire avant et après chaque utilisation.

7. Nettoyer le **couvercle du moteur** ainsi que le **boîtier d'engrenage** avec un chiffon humide et bien essuyer ensuite. **NE JAMAIS IMMERGER LE MOTEUR DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**

IMPORTANT: Toutes les pièces métalliques doivent être vaporisées de silicone qualité alimentaire en prévention de la rouille; si ces pièces ne sont pas protégées correctement, elles vont très rapidement commencer à rouiller. NE PAS utiliser de pièces rouillées. Des informations sur les commandes sont disponibles à la dernière page de ce manuel d'instructions.

8. Réinstaller le **dispositif de sécurité** sur le **plateau**, tel que stipulé dans la section *Instructions relatives au dispositif de sécurité*. *Le* ***dispositif de sécurité*** *est uniquement disponible avec les hachoirs,* ***modèles nº22*** *et* ***nº32***.

9. Réassembler complètement le **hachoir** bien sec pour le ranger.

AVERTISSEMENT!

NE JAMAIS utiliser le hachoir sans le plateau/dispositif de sécurité installés. Pour éviter les blessures graves voire mortelles, NE JAMAIS mettre les mains dans l'entrée des hachoirs. TOUJOURS utiliser le poussoir pour pousser la viande dans la tête du hachoir. Lire et bien comprendre les instructions ainsi que les messages d'avertissement avant l'utiliser l'appareil.

INSTRUCTIONS POUR LE MONTAGE D'UN HACHOIR

! AVERTISSEMENT! Avant de procéder au nettoyage, au montage ou au démontage de l'appareil, s'assurer que l'appareil est HORS TENSION et que la FICHE A ÉTÉ RETIRÉE DE LA PRISE/SOURCE D'ALIMENTATION!

1. Insérer la **tête** dans le **boîtier d'engrenage** avec la **chute des aliments** faisant face toute droite. Il faut aligner la fente de la **tête** avec la **goupille** à l'intérieur du **boîtier d'engrenages**. S'assurer que la **tête** est correctement logée dans le **boîtier d'engrenages** *(Figure 1)*.

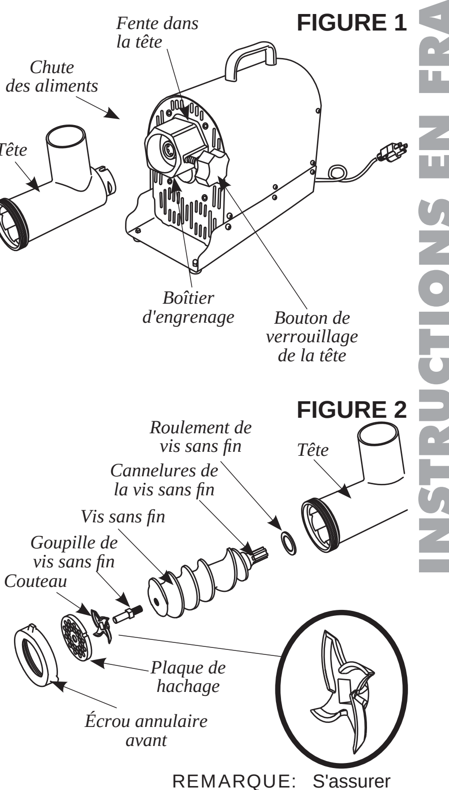
2. Serrer le **bouton de verrouillage de la tête**pour bloquer la **tête**.

3. Insérer la **vis sans fin,** avec le **roulement de la vis sans fin** fixé sur la **tête** *(Figure 2)*. Aligner les **cannelures de la vis sans fin** à l'**arbre d'entraînement** du **hachoir**.

REMARQUE: Inspecter régulièrement le **roulement de la vis sans fin** pour détecter toute trace d'usure. Si le **roulement de la vis sans fin** est particulièrement usé, le remplacer immédiatement pour ne pas endommager la **tête**.

4. Placer le **couteau** sur la partie carrée de la **goupille de la vis sans fin** *(Figure 2)*. S'assurer que les lames du **couteau**sont dirigées avec l'extérieur.

5. Placer l'une des **plaques de hachage** sur la **vis sans fin**; aligner l'encoche de la **plaque de hachage** à la **goupille** de la **tête du hachoir**.



REMARQUE: S'assurer que les lames du **couteau** sont dirigées vers l'extérieur.

INSTRUCTIONS EN FRANÇAIS

6. Installer l'**écrou annulaire avant**. NE PAS SERRER AVEC EXCÈS. Tourner l'**écrou annulaire avant** jusqu'à ce qu'il entre en contact avec la **plaque de hachage**, et faire un autre 1/4 de tour pour bloquer.

7. Insérer le col du **plateau** dans la **chute d'aliments** *(Figure 3)*.

8. NE JAMAIS utiliser le **hachoir** sans le **plateau** bien fixé *(Figure 3)*.

VOIR LA SECTION INSTRUCTIONS POUR HACHER LA VIANDE

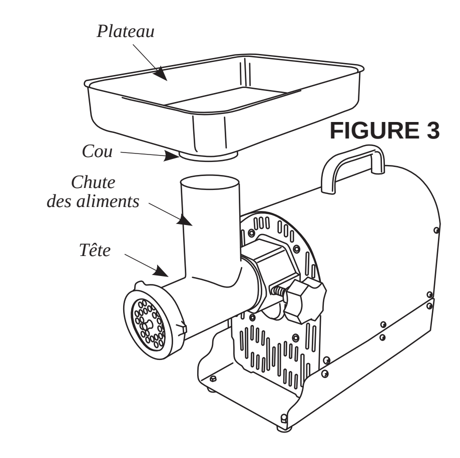


FIGURE 3

AVERTISSEMENT!
Voir les instructions du dispositif de sécurité avant d'utiliser l'appareil!

AVERTISSEMENT!

NE JAMAIS utiliser le hachoir sans le plateau/dispositif de sécurité installés.
Pour éviter les blessures graves voire mortelles, NE JAMAIS mettre les mains dans l'entrée des hachoirs.
TOUJOURS utiliser le poussoir pour pousser la viande dans la tête du hachoir.
Lire et bien comprendre les instructions ainsi que les messages d'avertissement avant l'utiliser l'appareil.

INSTRUCTIONS POUR HACHER

! AVERTISSEMENT! Avant de procéder au nettoyage, au montage ou au démontage de l'appareil, s'assurer que l'appareil est HORS TENSION et que la FICHE A ÉTÉ RETIRÉE DE LA PRISE/SOURCE D'ALIMENTATION!

1. Procéder selon les *Instructions de montage du hachoir* pour assembler le **hachoir** y compris le **plateau.**

REMARQUE: Il est recommandé de commencer par hacher la viande en morceaux grossiers avec la **plaque de hachage de 7 mm**. Pour hacher la viande plus finement, passer la viande par le **hachoir** une deuxième fois avec la **plaque de hachage de 4,5 mm**.

AVERTISSEMENT!

NE JAMAIS utiliser le hachoir sans le plateau/dispositif de sécurité installés. Pour éviter les blessures graves voire mortelles, NE JAMAIS mettre les mains dans l'entrée des hachoirs. TOUJOURS utiliser le poussoir pour pousser la viande dans la tête du hachoir. Lire et bien comprendre les instructions ainsi que les messages d'avertissement avant l'utiliser l'appareil.

2. Enlever tous les cordons, tendons, os, etc. de la viande.

3. Pour obtenir de meilleurs résultats, s'assurer que la viande a été refroidie à 0-1 ºC) avant d'être hachée. NE JAMAIS LAISSER DE LA VIANDE PLUS LONGTEMPS QUE REQUIS À UNE TEMPÉRATURE AMBIANTE. Toujours suivre les instructions de la section *Salubrité des aliment*s telles que stipulées par l'USDA.

4. Couper la viande en morceaux suffisamment petits pour pouvoir passer par la **chute d'aliments.** En cubes de 2,5 cm environ.

5. Placer la viande en cube prête à être hachée sur le **plateau**. Ne pas surcharger le **plateau**, placer une quantité suffisante de viande de manière à ce que la zone de la **chute d'aliments** soit libre.

6. Placer un plat ou un bol pour récupérer la viande hachée lorsqu'elle tombe de la **tête du hachoir***(Figure 4)*.

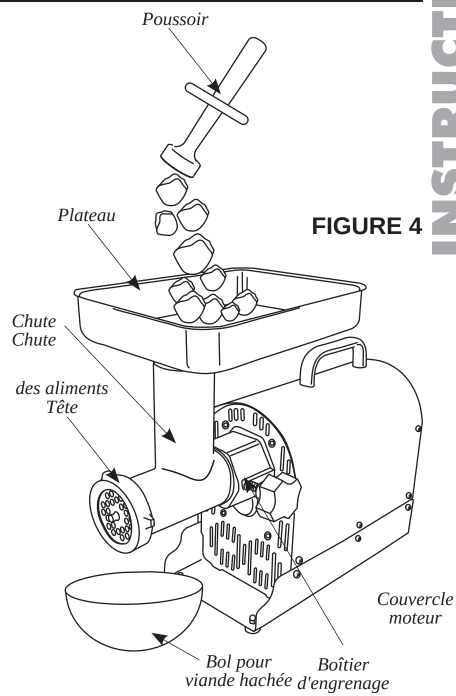


FIGURE 4

INSTRUCTIONS EN FRANÇAIS

7. S'assurer que le **hachoir** est en position d'arrêt (OFF). Raccorder le **hachoir** à la source d'alimentation.

8. Mettre le **hachoir** en positon d'avancement (FWD). Placer soigneusement des cubes de viande dans la **chute d'aliments.** POUR POUSSER LA VIANDE DANS LA TÊTE, UTILISER UNIQUEMENT LE POUSSOIR D'ALIMENTS. NE PAS UTILISER LES DOIGTS OU UN AUTRE OBJET.

ATTENTION! Il est important de respecter toutes les consignes de
sécurité concernant les aliments qui sont stipulées dans le manuel. Consultez les instructions mises à jour sur le site Internet de l'USDA.



Le **carter d'engrenage** et le **couvercle du moteur** peuvent devenir chauds pendant le fonctionnement. Cette condition n'est pas anormale. **NE PAS** toucher ces pièces pendant le fonctionnement et attendre qu'elles aient refroidi après utilisation.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE D'UN REMPLISSEUR STANDARD

! AVERTISSEMENT! Avant de procéder au nettoyage, au montage ou au démontage de l'appareil, s'assurer que l'appareil est HORS TENSION et que la FICHE A ÉTÉ RETIRÉE DE LA PRISE/SOURCE D'ALIMENTATION!

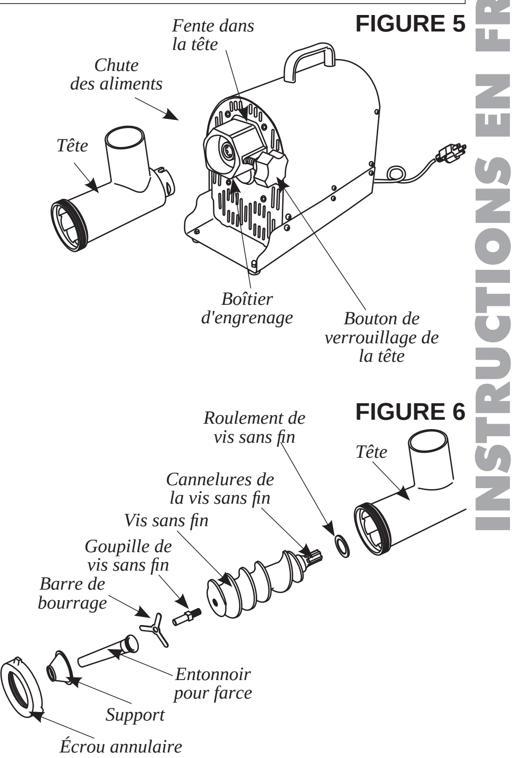
1. Insérer la **tête** dans le **boîtier d'engrenage** avec la chute d'aliment de la **tête** faisant face toute droite. Il faut aligner la fente de la **tête** avec la **goupille** à l'intérieur du **boîtier d'engrenages**. S'assurer que la **tête** est correctement logée dans le **boîtier d'engrenages** *(Figure 5)*.

2. Serrer le **bouton de verrouillage de la tête**pour bloquer la **tête**.

3. Insérer la **vis sans fin,** avec le **roulement de la vis sans fin** fixé sur la **tête** *(Figure 6)*. Aligner les **cannelures de la vis sans fin** à l'**arbre d'entraînement** du **hachoir**.
REMARQUE: Inspecter régulièrement le **roulement de la vis sans fin** pour détecter toute trace d'usure. Si le **roulement de la vis sans fin** est particulièrement usé, le remplacer immédiatement pour ne pas endommager la **tête**.

4. Déplacer l'**étoile de bourrage** sur la partie ronde de la **goupille de la vis sans fin**.

5. Déplacer l'un des **entonnoirs de bourrage**par la **bride** puis par l'**écrou annulaire avant**.



AVERTISSEMENT!

NE JAMAIS utiliser le hachoir sans le plateau/dispositif de sécurité installés.
Pour éviter les blessures graves voire mortelles, NE JAMAIS mettre les mains dans l'entrée des hachoirs.
TOUJOURS utiliser le poussoir pour pousser la viande dans la tête du hachoir.
Lire et bien comprendre les instructions ainsi que les messages d'avertissement avant l'utiliser l'appareil.

6. Installer l'**écrou annulaire avant**. NE PAS SERRER AVEC EXCÈS. Tourner l'**écrou annulaire avant** jusqu'à ce qu'il entre en contact avec le **support**, et faire un autre 1/4 de tour pour bloquer.

7. Insérer le col du **plateau** dans la **chute d'aliments** *(Figure 7)*.

8. NE JAMAIS utiliser le **hachoir** sans le **plateau** bien fixé *(Figure 7)*.

VOIR LA SECTION INSTRUCTIONS POUR LE BOURRAGE

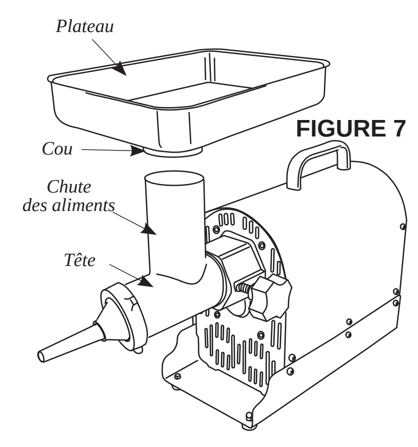


FIGURE 7

AVERTISSEMENT!
Voir les instructions du dispositif de Instructions avant d'utiliser l'appareil!

AVERTISSEMENT!

NE JAMAIS utiliser le hachoir sans le plateau/dispositif de sécurité installés.
Pour éviter les blessures graves voire mortelles, NE JAMAIS mettre les mains dans l'entrée des hachoirs.
TOUJOURS utiliser le poussoir pour pousser la viande dans la tête du hachoir.
Lire et bien comprendre les instructions ainsi que les messages d'avertissement avant l'utiliser l'appareil.

REMPLISSEUR HAUTE VITESSE INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

! AVERTISSEMENT! Avant de procéder au nettoyage, au montage ou au démontage de l'appareil, s'assurer que l'appareil est HORS TENSION et que la FICHE A ÉTÉ RETIRÉE DE LA PRISE/SOURCE D'ALIMENTATION!

REMARQUE: Le **système de bourrage à vitesse élevée** a été conçu pour être utilisé avec l'**entonnoir de 10 mm** UNIQUEMENT. NE PAS utiliser la **vis sans fin en plastique à vitesse élevée** avec d'autres **entonnoirs**. La **tête du hachoir** et les autres composants subiront de sérieux dommages. Respecter les *Instructions de montage du remplisseur standard* stipulées dans ce manuel, avec des **entonnoirs de 20**, **30**, ou **40 mm**.

1. Insérer la **tête** dans le **boîtier d'engrenage** avec la chute d'aliments de la **tête** faisant face toute droite. Il faut aligner la fente de la **tête** à la **goupille** dans le **boîtier d'engrenage**. S'assurer que la **tête** est correctement logée dans le **boîtier d'engrenages** *(Figure 8)*.

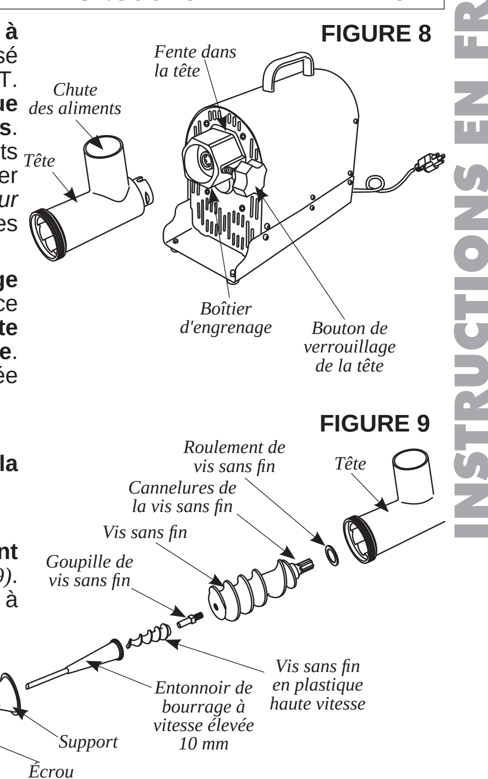
2. Serrer le **bouton de verrouillage de la tête** pour bloquer la **tête**.

3. Insérer la **vis sans fin,** avec le **roulement de la vis sans fin** fixé, dans la **tête** *(Figure 9)*. Aligner les **cannelures de la vis sans fin** à l'**arbre d'entraînement** du **hachoir**.

REMARQUE: Inspecter régulièrement le **roulement de la vis sans fin** pour détecter toute trace d'usure. Si le **roulement de la vis sans fin** est particulièrement usé, le remplacer immédiatement pour ne pas endommager la **tête**.

4. Déplacer la **vis sans fin en plastique haute vitesse** sur la **goupille de la vis sans fin** en veillant à ce que la section carrée de la **vis sans fin en plastique** soit bien logée sur la section carrée de la **goupille de la vis sans fin**.

FIGURE 8



5. Passer l'**entonnoir de bourrage de 10 mm** par le **support** et par l'**écrou annulaire avant**.

6. Installer l'**écrou annulaire avant** mais NE PAS LE SERRER EXCESSIVEMENT. Tourner l'**écrou annulaire avant** jusqu'à ce qu'il entre en contact avec le **support**, et faire un autre 1/4 de tour pour bloquer.

7. Insérer le col du **plateau** dans la **chute d'aliments** *(Figure 10)*.

8. NE JAMAIS utiliser le **hachoir** sans le **plateau** bien fixé *(Figure 10)*.

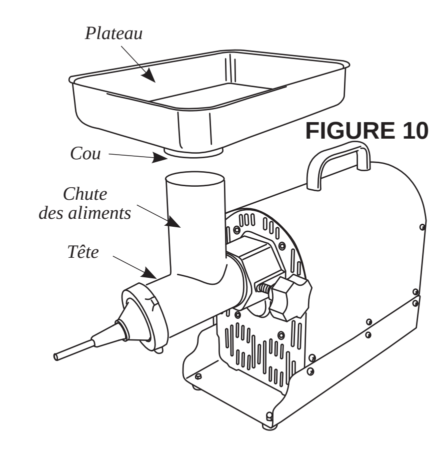


FIGURE 10

VOIR LA SECTION INSTRUCTIONS POUR LE BOURRAGE



AVERTISSEMENT!

NE JAMAIS utiliser le hachoir sans le plateau/dispositif de sécurité installés. Pour éviter les blessures graves voire mortelles, NE JAMAIS mettre les mains dans l'entrée des hachoirs. TOUJOURS utiliser le poussoir pour pousser la viande dans la tête du hachoir. Lire et bien comprendre les instructions ainsi que les messages d'avertissement avant l'utiliser l'appareil.

INSTRUCTIONS DE BOURRAGE

! AVERTISSEMENT! Avant de procéder au nettoyage, au montage ou au démontage de l'appareil, s'assurer que l'appareil est HORS TENSION et que la FICHE A ÉTÉ RETIRÉE DE LA PRISE/SOURCE D'ALIMENTATION!

1. Après avoir haché la viande en suivant les Instructions pour hacher la viande, mélanger la viande hachée avec les assaisonnements de saucisses.

2. Respecter les *Instructions de montage du remplisseur ou Instructions de montage du remplisseur haute vitesse* pour assembler correctement le **hachoir** comme un **remplisseur**, y compris le **plateau.**

AVERTISSEMENT!

NE JAMAIS utiliser le hachoir sans le plateau/dispositif de sécurité installés. Pour éviter les blessures graves voire mortelles, NE JAMAIS mettre les mains dans l'entrée des hachoirs. TOUJOURS utiliser le poussoir pour pousser la viande dans la tête du hachoir. Lire et bien comprendre les instructions ainsi que les messages d'avertissement avant l'utiliser l'appareil.

REMARQUE: Bien qu'une seule personne suffise pour faire des saucisses avec ce **hachoir**, il est recommandé que deux personnes effectuent cette opération. Pour de meilleurs résultats avec l'**entonnoir de bourrage 10 mm en acier inoxydable haute vitesse**, ne pas hacher la viande avec la **plaque de hachage de 4,5 mm**.

3. Placer la viande hachée assaisonnée sur le **plateau**. Ne pas surcharger le **plateau**. Placer une quantité suffisante de viande et ne pas obstruer la zone de la **chue d'aliments**.

4. Placer une enveloppe de saucisse par-dessus l'**entonnoir de bourrage**. Pour de plus amples informations, voir la section *Information relative aux saucisses/enveloppes* dans ce manuel.

5. Déplacer entre 10 à 15 cm de l'enveloppe de l'extrémité de l'**entonnoir de bourrage** et faire un nœud à l'extrémité de l'enveloppe. Avec une enveloppe plus fibreuse à grand diamètre, tenir l'extrémité fermée de l'enveloppe bien serrée contre l'extrémité de l'**entonnoir de bourrage** *(Figure 11)*.

6. S'assurer que le **hachoir** est en position d'arrêt (OFF). Raccorder le **hachoir** à la source d'alimentation.

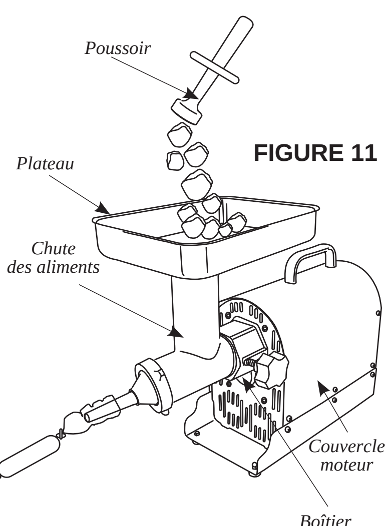


FIGURE 11

7. Mettre le **hachoir** en positon d'avancement (FWD). Placer soigneusement la viande dans la **chute d'aliments.** POUR POUSSER LA VIANDE DANS LA TÊTE, UTILISER UNIQUEMENT LE POUSSOIR D'ALIMENTS. NE PAS UTILISER LES DOIGTS OU UN AUTRE OBJET.

8. Tenir l'enveloppe en place d'une main tout en alimentant le mélange de saucisses dans le **hachoir**. À mesure que la farce remplit l'enveloppe, l'étaler sur une surface propre et sèche. REMARQUE: Lors de l'utilisation d'enveloppe naturelle, humidifier la surface.

9. Ne pas remplir les derniers 7,5 à 10 cm de l'enveloppe. Après avoir bourré toute la longueur de l'enveloppe, entortiller l'extrémité ouverte pour la fermer puis nouer les extrémités de l'enveloppe en serrant bien. Entortiller en chapelet.

10. Pour bourrer de la saucisse, remplir lentement l'enveloppe afin d'éviter les poches d'air. Si des poches d'air se forment dans la saucisse, perce les bulles avec une épingle. Les petits trous vont se sceller naturellement.

ATTENTION! Il est important de respecter toutes les consignes de sécurité concernant les aliments qui sont stipulées dans le manuel. Consultez les instructions mises à jour sur le site Internet de l'USDA.



Le **couvercle du moteur** peut CHAUFFER pendant le fonctionnement. Cette condition n'est pas anormale. **NE PAS** toucher ces pièces pendant le fonctionnement et attendre qu'elles aient refroidi après utilisation.

FONCTION DE MARCHE ARRIÈRE

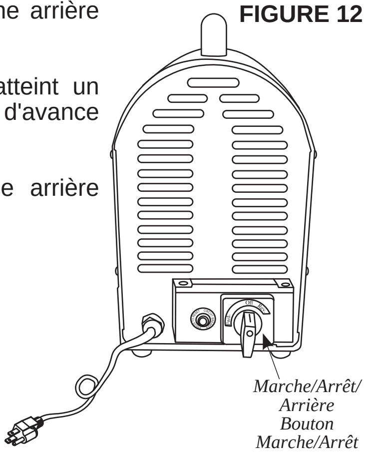
(Uniquement équipée sur les hachoirs modèles n° 22 et n° 32)

- Attendre que le **moteur du hachoir** est atteint un ARRÊT COMPLET avant de passer à la marche arrière (soit REV) *(Figure 12)*.

- Attendre que le **moteur du hachoir** est atteint un ARRÊT COMPLET avant de passer à la fonction d'avance (soit FWD) après avoir utilisé la marche arrière.

- NE JAMAIS utiliser le **hachoir** en marche arrière pendant plus de 5 secondes à la fois.

FIGURE 12



INSTRUCTIONS RELATIVES AU DISJONCTEUR

Par mesure de sécurité, ce **hachoir** est équipé d'un **disjoncteur**. Si le **hachoir** cesse de fonctionner, procéder comme suit pour remédier au problème.

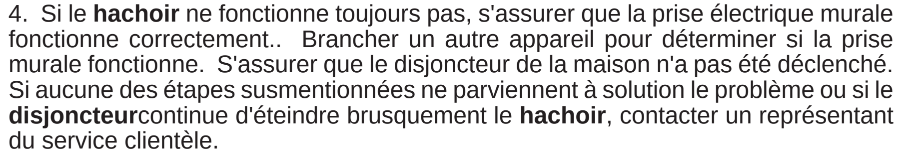
1. Mettre le **hachoir** en position d'Arrêt (OFF).

2. Inspecter le **hachoir** afin de déterminer s'il y a un bourrage coincé dans la **tête**. Si c'est le cas, il faut éliminer l'obstruction selon les instructions de la section *Conseils pour hacher la viande*.

2. Appuyer sur le **bouton de remise à zéro du disjoncteur** *(Figure 13)*.

3. Remettre le **hachoir** en marche et reprendre l'opération.

FIGURE 13



Disjoncteur Bouton de remise à zéro

4. Si le **hachoir** ne fonctionne toujours pas, s'assurer que la prise électrique murale fonctionne correctement.. Brancher un autre appareil pour déterminer si la prise murale fonctionne. S'assurer que le disjoncteur de la maison n'a pas été déclenché. Si aucune des étapes susmentionnées ne parviennent à solution le problème ou si le **disjoncteur**continue d'éteindre brusquement le **hachoir**, contacter un représentant du service clientèle.

AVERTISSEMENT! CESSER d'utiliser le **hachoir** si le **disjoncteur** est déclenché plusieurs fois. L'utilisation continue peut endommager le **hachoir** de manière permanente et annuler la garantie.

REMARQUE IMPORTANTE: Ce **hachoir** dispose d'une transmission par engrenage entièrement en acier trempé. En conséquence, le **hachoir** fonctionne à des vitesses et des températures supérieures aux autres **hachoirs**. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur la performance du **hachoir**.



CONSEILS POUR HACHER LA VIANDE

- NE PAS serrer excessivement l'**écrou annulaire avant**. Il doit simplement être serré fermement.
- S'assurer que les lames du **couteau de hachage** sont bien à plat sur la **plaque de hachage**.
- NE PAS mettre le **hachoir** en marche sans viande dans la **tête**. Si le **hachoir** est utilisé à sec, la **tête** et la **vis sans fin** subiront des dommages.
- TOUJOURS lubrifier la **tête**, la **plaque de hachage** et le **couteau de hachage** avec un vaporisateur de silicone alimentaire après le nettoyage.
- NE PAS hacher d'os, de noix ou d'autres objets durs.
- Si la **plaque de hachage** se coince/bouche pendant le fonctionnement, procéder comme suit pour reprendre normalement l'opération.
  - Mettre le **hachoir**à l'arrêt (OFF) et débrancher le **cordon d'alimentation** de la prise d'alimentation.
  - Retirer l'**écrou annulaire avant** ainsi que la **plaque de hachage**.
  - Nettoyer soigneusement la **plaque de hachage**. S'assurer que les trous ne sont pas obstrués.
  - Ré-installer la **plaque de hachage** et l'**écrou annulaire avant**.
  - Rebrancher le **hachoir** dans la prise électrique.
  - Poursuivre l'opération.
  - Répéter au besoin.

INSTRUCTIONS RELATIVES AU DISPOSTIF DE SÉCURITÉ

(Uniquement équipé sur les hachoirs modèles n° 22 et n° 32)

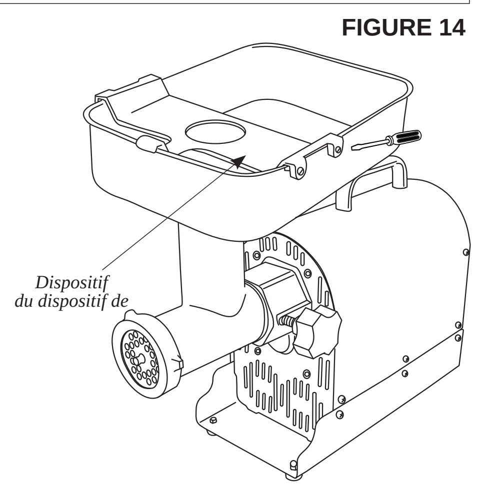
! AVERTISSEMENT! Avant de procéder au nettoyage, au montage ou au démontage de l'appareil, s'assurer que l'appareil est HORS TENSION et que la FICHE A ÉTÉ RETIRÉE DE LA PRISE/SOURCE D'ALIMENTATION!

Les **hachoirs**, modèles **nº 22 et nº 32** sont équipés d'un **dispositif de sécurité**. Ce **dispositif de sécurité** a pour fonction de protéger l'utilisateur contre des blessures éventuelles. Le **dispositif de sécurité** ne doit être enlevé qu'à des fins de nettoyage et il doit toujours être IMMÉDIATEMENT REPLACÉ.

Pour retirer le **dispositif de sécurité**, utiliser le **tournevis à tête plate** (fourni) et desserrer les quatre vis qui fixent le **dispositif de sécurité** au **plateau** *(Figure 14)*. Il est inutile de retirer complètement les vis du **dispositif de sécurité** qui peuvent en outre se perdre facilement.

Retirer le **dispositif de sécurité**, le nettoyer selon les *Instructions de nettoyage* et REPLACER IMMÉDIATEMENT. Le **dispositif de sécurité** sur le **plateau**.

FIGURE 14



AVERTISSEMENT!

**NE JAMAIS utiliser le hachoir sans le plateau/dispositif de sécurité installés.
Pour éviter les blessures graves voire mortelles, NE JAMAIS mettre les mains dans l'entrée des hachoirs.
TOUJOURS utiliser le poussoir pour pousser la viande dans la tête du hachoir.
Lire et bien comprendre les instructions ainsi que les messages d'avertissement avant l'utiliser l'appareil.**

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Il y a des règles fondamentales à suivre lors de la manipulation d'aliments.
Elles sont CUIRE, SÉPARER, NETTOYER, et REFROIDIR RAPIDEMENT.

CUIRE
Il est crucial de cuire les aliments à une température interne sûre pour détruire les bactéries qui sont présentes. La sécurité des hamburgers et autres aliments faits avec de la viande hachée a reçu dernièrement beaucoup d'attention, et pour une bonne raison. Quand la viande est hachée, les bactéries présentes sur la surface sont mélangées dans l'ensemble du mélange haché. Si cette viande hachée n'est pas cuite jusqu'à au moins 71oC à 74oC (160oF à 165oF), les bactéries ne seront pas détruites et il y a une forte chance que cela vous rendra malade.

Des morceaux solides de viande comme des steaks et côtelettes n'ont pas de bactéries dangereuses comme E. coli à l'intérieur, donc ils peuvent être servis plus saignants. Quand même, tout morceau de bœuf doit être cuit à une température interne d'au moins 63oC (145oF) (mi-saignant).La température sûre pour la volaille est 82oC (180oF) et les morceaux de viande entier de porc doivent être cuits à 71oC (160oF). Les œufs doivent être bien cuits aussi. Si vous faites une meringue ou autre recette qui utilise des œufs non cuits, achetez des œufs spécialement pasteurises ou utilisez de la poudre pour meringue préparée.

SÉPARER
Les aliments qui seront mangés crus et les aliments qui seront cuits avant d'être mangés DOIVENT TOUJOURS être séparés. La contamination croisée se produit quand des viandes crues ou des œufs viennent en contact avec des aliments qui seront mangés crus. Ceci est une source principale d'intoxication alimentaire. Enveloppez toujours deux fois les viandes crues et placez-les sur l'étagère la plus basse dans le réfrigérateur de manière qu'aucun jus ne puisse goutter sur les fruits et légumes crus. Puis utilisez les viandes crues entre 1 et 2 jours après l'achat, ou congelez-les pour les conserver plus longtemps. Décongelez les viandes congelées dans le réfrigérateur, pas sur le comptoir.

Quand vous grillez ou cuisez des viandes ou des poissons crus, assurez-vous de mettre la viande cuite sur un plat propre. N'utilisez pas le même plat que vous avez utilisé pour transporter les aliments avant de les mettre sur le grill. Lavez les ustensiles utilisés pour griller après que les aliments sont tournés pour la dernière fois sur le grill, aussi bien que les spatules et cuillers utilisées pour faire sauter à feu vif en remuant ou pour tourner la viande au fur et à mesure qu'elle cuit.

Assurez-vous de bien laver vos mains après avoir manipulé des viandes crues ou des œufs crus. Se laver les mains avec du savon et de l'eau, ou utiliser une lingette antibactérienne pré-humidifiée est absolument nécessaire après avoir touché de la viande crue ou des œufs crus. Ne pas se laver les mains et les surfaces pendant la cuisine est une cause majeure de contamination croisée.

NETTOYER
Lavez fréquemment vos mains et les surfaces de travail lorsque vous cuisinez. Lavez avec du savon et de l'eau chaude pendant au moins 15 seconds, puis séchez avec une serviette en papier.

REFROIDIR RAPIDEMENT
La réfrigération rapide des aliments est très importante. La zone de danger où les bactéries se multiplient est entre 4oC et 60oC (40oF et 140oF). Votre réfrigérateur doit être réglé à 4oC (40oF) ou en-dessous; votre congélateur doit être à -17oC (0oF) ou en-dessous. Une règle simple : servir chaud les aliments chauds, servir froid les aliments froids. Utilisez des réchauds ou plaques chauffantes pour garder les aliments chauds pendant le service. Utilisez des bains d'eau glacée pour garder au froid les aliments froids. Ne jamais laisser des aliments à la température ambiante pendant plus de deux (2) heures - 1 heure si la température ambiante est 32oC (90oF) ou au-dessus. Lorsque vous emballez les aliments pour un pique-nique, assurez-vous que les aliments sont déjà refroidis rapidement lorsqu'ils sont mis dans le panier à pique-nique isotherme. Le panier à pique-nique ne refroidira pas les aliments – il garde simplement les aliments froids lorsqu'il est emballé correctement avec de la glace. Les aliments cuits chauds doivent être placés dans des conteneurs peu profonds et immédiatement réfrigérés pour qu'ils se refroidissent rapidement. Assurez-vous de bien couvrir les aliments après qu'ils sont froids.

REMARQUE : Des considérations particulières doivent prises lors de l'utilisation de venaison ou d'autre gibier sauvage, puisqu'ils peuvent devenir très contaminés durant l'opération de dépouille. La venaison est souvent gardée à des températures qui pourraient potentiellement permettre la croissance de bactéries, tel que lorsque celle-ci est transportée. Se référer au Département de la viande et de la volaille de l'USDA (USDA Meat and Poultry Department) pour d'autres questions ou informations sur la sécurité de la viande et des aliments.

INFORMATIONS SUR LES SAUCISSES

CHOIX DE VIANDE POUR LA FABRICATION DE SAUCISSE

La fabrication de saucisse s'est développée au cours des nombreuses années et générations, et il en résulte qu'un nombre incalculable de type de saucisses peuvent être fabriquées en utilisant les ingrédients de base de la viande, matière grasse et quelques épices soigneusement mélangées. Ci-dessous, vous trouverez quelques indications simples qui vous aideront à faire des saucisses avec le meilleur goût possible.

Tout type de viande peut être utilisé pour faire des saucisses : porc, bœuf, bison, orignal et caribou, même l'antilope font de la très bonne saucisse. Il est important lors de la préparation de venaison ou d'autres viandes de gibier rouges d'enlever la matière grasse de la viande, car le suif de gibier rouge rancira en aussi peu que cinq jours. Remplacez la matière grasse avec soit de la graisse de porc ou de bœuf, suivant le type de produit que vous faites, à un taux de 0,5 kg (1 livre) de graisse pour chaque 1,8 g (4 livres) de viande de gibier.

La teneur en matière grasse de vos saucisses affectera le goût, la texture, les caractéristiques de cuisson et la durée de conservation de votre produit. La plupart des saucisses fabriquées commercialement ont une teneur en matière grasse d'environ 20%. En utilisant moins de 12% de matière grasse, vous obtiendrez des saucisses avec un goût très sec, alors que si vous utilisez plus de 20%, cela peut résulter en des saucisses collantes et sans goût qui seront très difficiles à cuire.

SAUMURAGE

Il est important de saumurer correctement les viandes pour conserver la viande et la volaille, et pour détruire les microorganismes indésirables sur les surfaces de la viande qui causent la détérioration et des maladies d'origine alimentaire. Il y a de nombreuses étapes qui aident à ce processus, y compris la fumaison, la cuisson, le séchage, le refroidissement rapide et l'addition d'ingrédients de saumure. Le plus ancien moyen d'accomplir cela est en introduisant le sel dans la viande. La résistance des bactéries au sel varie beaucoup parmi les différents types de bactéries. Le développement de certaines bactéries est inhibé par des concentrations en sel aussi basses que 3%, par exemple. Salmonella, alors que d'autres types peuvent survivre dans de plus hautes concentrations en sel, par exemple, Staphylococcus. Heureusement, le développement de nombreux microorganismes indésirables normalement trouvés dans les viandes et produits de volaille saumurées est inhibé à des basses concentrations de sel.

Le saumurage moderne est basé sur les Nitrates et est très scientifique. La meilleure façon d'assurer le saumurage correct est de faire l'achat d'un des nombreux agents de saumure disponible commercialement dans une épicerie ou chez votre boucherie locale. Une saumure très courante est la Poudre de Prague, laquelle est disponible en deux types (No.1 et No.2).

BOYAUX

Il y a de nombreux types de boyaux différents disponibles, le bon choix dépend de la préférence personnelle aussi bien que le type de saucisse que vous désirez faire. Pour la plupart des saucisses, vos choix sont "naturel" ou "collagène". Ne laissez pas les noms vous tromper; les boyaux en collagène ne sont pas un produit synthétique. Ils sont fabriqués à partir de peau de bœuf et d'autres tissus. Les boyaux en collagène sont uniformes en taille et en texture et ne nécessitent presque aucune préparation. Les boyaux "Naturels" sont les intestins d'agneau, de mouton, porc ou bœuf. Ils sont moins uniformes en taille et nécessitent une préparation considérable. Pour ces raisons, plus de 75% des saucisses fabriquées commercialement aux États-Unis sont faites avec des boyaux en collagène. Il y a aussi des boyaux fibreux non comestibles qui sont utilisés pour quelques variétés de saucisses fumées et saucissons de Bologne.

TYPES DE SAUCISSE

La plupart des saucisses se situent dans une des quatre catégories : Fraîche, Fumée, Cuite ou Sèche. Toutes les saucisses, sauf les sèches, exigent l'entreposage frigorifique. Il y a aussi une sous-catégorie de saucisses fumées non cuites.

Parmi les saucisses fraîches et fumées non cuites, vous trouverez des arômes tels que la kielbasa ou saucisse polonaise, saucisse italienne, saucisse petit déjeuner et beaucoup d'autres. Les saucisses fraîches aussi bien que les saucisses fumées non cuites doivent être cuites avant de les manger et elles nécessitent aussi l'entreposage frigorifique.

Les saucisses fumées et cuites comprennent le salami, le saucisson de Bologne, les toujours aussi populaires hot-dogs et de nombreux autres. La fumaison correcte nécessite un fumoir or appareil pour fumer les aliments. Ceux-ci peuvent être simplement des structures faites maison à partir de bidons métalliques ou même d'anciens réfrigérateurs ou ils peuvent être des appareils fabriqués complexes. La plupart des saucisses fumées sont réchauffées avant de servir. Un grand nombre de personnes pensent qu'une saucisse fumée durera plus longtemps sans altération, mais cela n'est pas vrai. Les saucisses fumées doivent être traitées de la même manière que les saucisses fraîches en termes d'entreposage.

Les saucisses sèches exigent le temps de transformation le plus long, puisqu'elles sont séchées à l'air pendant une longue période de temps. Certains types de saucisses sèches sont le pepperoni, le prosciutto et une variété de produits à jambon, juste pour en nommer quelques uns. Les conditions sous lesquelles la viande est séchée sont très exigeantes; la température, la durée et l'humidité doivent toutes être soigneusement surveillées pour avoir un produit sûr et délicieux.

ENTREPOSAGE

Il est important de se rappeler que la saucisse perdra sa saveur le plus longtemps qu'elle est entreposée. Il est recommandé que vous fassiez autant de saucisses que vous aurez besoin pour 4 à 6 semaines. Même les saucisses congelées commenceront à perdre nettement la saveur après 6 semaines. La saucisse congelée doit être dégelée lentement dans le réfrigérateur avant de la cuire ou de la servir. La décongélation rapide du produit dégradera aussi bien le goût.

INFORMATION SUR LA GARANTIE

CONSERVEZ CETTE INFORMATION SUR LA GARANTIE POUR VOS DOSSIERS!

Weston Products LLC garantit à l'ACHETEUR AU DÉTAIL D'ORIGINE de ce produit contre tout défaut en matériau et en main-d'œuvre pendant un (2) an a partir de la date d'achat à condition qu'il soit utilisé conformément aux directives imprimées qui y sont jointes.

La Carte de Garantie, avec une copie du reçu original, doivent être reçus par Weston Products LLC dans les trente (30) jours à partir de la date d'achat pour que la garantie puisse s'appliquer. Le manque d'envoyer la Carte de Garantie complètement remplie avec une copie du reçu original annulera la garantie.

Le produit doit être livré à ou expédié franco de port à Weston Products LLC pour les services de garantie, soit dans son emballage d'origine ou un emballage similaire offrant un degré de protection équivalent. Les dommages causés par l'expédition ne sont pas la responsabilité de la société. Weston Products LLC charge 35,00 $ par heure pour frais de service. **REMARQUE :** Aucune réparation ne sera commencée sans l'autorisation du client. Les frais d'expédition de retour seront ajoutés à la facture de réparation.

Avant de renvoyer le produit pour une réparation sous garantie, bien nettoyer le produit pour qu'il soit exempt de toute particule alimentaire ou autres débris. Si l'acheteur ne respecte pas cette consigne, le produit lui sera renvoyé sans avoir été réparé. Dans certains, la somme de 50 dollars sera facturée pour le nettoyage.

Weston Products LLC réparera (ou à sa discrétion, remplacera) le produit sans frais, si à l'opinion de la société, il a été prouvé être défectueux en matériau et en main d'œuvre dans la période de garantie.

Des remplacements neufs ou remis en état pour les pièces d'usine défectueuses seront fournis pendant un (2) an à partir de la date d'achat. Les pièces de remplacement sont garanties pour le reste de la période de garantie originale.

Pour les réparations non garanties, veuillez contacter le Service à la clientèle de Weston Products LLC au numéro sans frais 1-800-814-4895, du lundi au vendredi, de 8h00 à 17h00 EST (en dehors des États-Unis : 440-638-3131) pour obtenir une Autorisation de retour d'article (Numéro RMA). Weston Products LLC refusera tous les retours qui ne contiennent pas ce numéro. **NE PAS RENVOYER CET APPAREIL SANS L'AUTORISATION CORRECTE DE Weston Products LLC.**

LIMITATIONS : La garantie est annulée si le produit est utilisé pour toute raison autre que pour laquelle il est conçu. Le produit ne doit pas avoir été antérieurement modifié, réparé, ou entretenu par quelqu'un autre que Weston Products LLC. Le cas échéant, le numéro de série ne doit pas être modifié ou enlevé. Le produit ne doit pas avoir été soumis à un accident en transit ou pendant qu'il est en la possession du client, mal utilisé, mal traité, ou utilisé contrairement aux directives contenues dans le manuel d'utilisation. Ceci comprend la défaillance causée par la négligence d'un entretien raisonnable et nécessaire, une tension de secteur incorrecte et des catastrophes naturelles. Cette garantie n'est pas transférable et s'applique seulement aux ventes américaines et canadiennes.

À l'exception des cas où la loi en vigueur l'interdit, aucune autre garantie, expresse ou implicite, y compris les garanties relatives au caractère adéquat pour la commercialisation ou un usage particulier, ne s'appliquera à ce produit. Weston Products LLC ne sera en aucun cas responsable des dommages indirects liés au dit produit et Weston Products LLC n'a aucune obligation ni responsabilité autre que celles expressément établies dans la présente, et n'autorise aucun représentant ou autre personne à les assumer pour lui. Toutes garanties implicites applicables sont aussi limitées à la période d'un (2) an de la garantie limitée.

Cette garantie couvre seulement le produit et ses pièces spécifiques, pas les aliments ou autres produits traités dans celui-ci.

DÉCOUPEZ LE LONG DE LA LIGNE POINTILLÉE ET ENVOYEZ CETTE CARTE DE GARANTIE AVEC UNE COPIE DE VOTRE REÇU D'ACHAT ORIGINAL À :

Weston Products LLC / WARRANTY
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 U.S.A.

CARTE DE GARANTIE

ENVOYEZ CETTE CARTE DE GARANTIE AVEC UNE COPIE DE VOTRE REÇU D'ACHAT ORIGINAL À :
WESTON PRODUCTS LLC / WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 U.S.A.

Nom du Client: ______________________________

Adresse: ______________________________

Province/Code postal/Région: ______________________________

Numéro de téléphone: (________) ______________________

Adresse de courrier électronique: ______________________

Date d'achat d'origine: ____/______/_____ Copie du reçu incluse ☐

No de modèle du produit: ______________________________

No de série (s'il y a lieu): ______________________________

J'ai lu les informations relatives à la garantie. Initiales ici: ____________





ATTENTION!

If any components of this unit are broken, do not operate properly, or for product returns,
please contact Weston Products LLC
Phone: 1-800-814-4895 (Outside the U.S. 440-638-3131)
Mail: 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149
E-Mail: CustomerService@WestonProducts.com
Web Site: WestonProducts.com

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

¡ATENCIÓN!

Revise completamente el envase y compruebe que no falten partes o que algún producto esté dañado.
si el producto está dañado por el transporte, solicite asistencia al distribuidor.

Para todas aquellas preguntas referentes al uso del producto, partes faltantes, daño del producto, dificultad o activación de la garantía, comuníquese con el equipo de servicio al cliente de weston products:
desde las 8:00 am hasta las 5:00 pm est, de lunes a viernes

CustomerService@WestonProducts.com
Línea de Servicio al Cliente para Residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895 (Fuera de EE.UU., llame al: 1.440.638.3131) Weston Products LLC, 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149
WestonProducts.com

NO devuelva este artículo al vendedor minorista antes de comunicarse con Servicio al Cliente de Weston Products.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Consulte estas instrucciones y úselas para enseñar sobre el uso de este producto a otras personas.

ATTENTION!

Veuillez inspecter cet emballage avec soin pour y détecter
toute pièce manquante ou endommagée.
Si des pièces ont été endommagées pendant le transport, veuillez communiquer avec le détaillant pour obtenir de l'aide.

Pour toutes les autres questions concernant l'utilisation du produit, les pièces manquantes, les problèmes ou l'activation de la garantie, veuillez communiquer avec l'équipe du service clientèle des produits Weston:
de 8:00 à 17:00 HNE, du lundi au vendredi.

CustomerService@WestonProducts.com
Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1.800.814.4895
Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 1.440.638.3131
Weston Products LLC, 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149
WestonProducts.com

Veuillez communiquer avec le service clientèle des produits Weston AVANT de retourner cet appareil au détaillant.



Veuillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.